

Menú de celebración 1

ENTRANTES

(tres a elegir para el grupo)

Alcachofas confitadas a la flor de sal

Pastel de cabracho

Tartaleta de ensaladilla rusa con ventresca

Parmentier trufado con huevo poché

Sardina ahumada con tomate y pepinillo sobre pan tostado

PRINCIPALES

(a elegir por comensal)

Albóndigas caseras en salsa de vino blanco

Dorada a la espalda

Arroz del señoret (min 2 pax.)

Arroz con pollo y alcachofas (min. 2 pax.)

POSTRES

Pastelitos variados

Cafés e infusiones,

Cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.

(tres bebidas por persona)

32€/pax

Mínimo 8 comensales

Se solicitará una señal del 20% del importe a la contratación como reserva

Menú de celebración 2

ENTRANTES

(tres a elegir para el grupo)

Alcachofas confitadas a la flor de sal

Pastel de cabracho

Tartaleta de ensaladilla rusa con ventresca

Parmentier trufado con huevo poché

Sardina ahumada con tomate y pepinillo sobre pan tostado

PRINCIPALES

(a elegir por comensal)

Merluza en papillote con verduritas

Entrecote de ternera con guarnición

Arroz de sepia y ajetes (min. 2 pax.)

Arroz de pato y judiones (min. 2 pax)

POSTRES

Pastelitos variados

Cafés e infusiones,

Cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.

(tres bebidas por persona)

40€/pax

Mínimo 8 comensales

Se solicitará una señal del 20% del importe a la contratación como reserva

Menú de celebración 3

ENTRANTES

(tres a elegir para el grupo)

Alcachofas confitadas a la flor de sal

Pastel de cabracho

Tartaleta de ensaladilla rusa con ventresca

Parmentier trufado con huevo poché

Sardina ahumada con tomate y pepinillo sobre pan tostado

PRINCIPALES

(a elegir por comensal)

Rabo de toro estofado

Lomo de bacalao confitado sobre pisto manchego

Chuletón de vaca

Arroz meloso de rabo de toro y setas (min. 2 pax.)

POSTRES

Tarta de queso o Brownie con helado

Cafés e infusiones,

Cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.

(tres bebidas por persona)

50€/pax

Mínimo 8 comensales

Se solicitará una señal del 20% del importe a la contratación como reserva

Menú cocktail

COCKTAIL

Vasito de salmorejo cordobés

Tartaleta de ensaladilla rusa

Tartaleta de pisto manchego

Dados de tortilla de patata

Cañas de berenjena empanada con alioli de tomate

Croquetas de ibérico

Crujiente de pollo

Miniburger de ternera con crema de camembert

Pastelitos variados

3 bebidas por persona de refrescos, agua, cerveza de grifo, con alcohol y 00 tostada, vinos de Rioja, Ribera, verdejo, Godello, Cariñena, etc.

Las bebidas no incluidas se cobraran aparte.

El mínimo para contratarlo es de 15 personas y a partir de 25 personas reservamos el salón completo para el evento.

44€/pax

*** Se abonará el 20% en concepto de reserva.**

Si se quiere barra libre hablar con el restaurante.

(también hacemos el cocktail a tu medida)