

MENÚ DE GRUPO A

El menú incluye:

Tinto de Rioja Crianza.

Tinto de Ribera del Duero.

Blanco de Rueda Verdejo.

Agua, cerveza y refresco.

Vino: 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal.

PRIMEROS A COMPARTIR

Sardinas ahumadas sobre tomate concasse, aceitunas Kalamata y lascas de Idiazábal.

Sepia a la plancha con salsa ali-oli.

Ensalada de tomate con ventresca de bonito y vinagreta de cebolla tierna.

Verduras a la parrilla.

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de lubina salvaje con pochado de chalotas, piñones y espárragos trigueros.

Lomo alto de carne argentina «Angus» certificada.

Arroz meloso con pulpo, langostino, rape y boletus.

Arroz del Señoret (langostinos, gambas, sepia y rape).

Paella Valenciana (pollo, conejo, judías verdes y garrofón).

POSTRES

Cheesecake de mango.

Café.

Copa de cava.

Precio: 59,00 euros (IVA INCLUIDO)

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente.