



MENU 35

■ 4 BEBIDAS POR PERSONA

CERVEZA, VINOS DE LA CASA, REFRESCOS

■ PLATOS AL CENTRO UNO PARA CADA 4 PERSONAS

■ ENSALADA DE QUESO DE CABRA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA FRITA, NUECES Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

■ REVUELTO DE CARRILLADA, ALCACHOFAS Y PATATAS PAJA

■ CHAMPIÑONES RELLENOS DE CREMA DE QUESO Y LANGOSTINOS

■ CHOCOS FRITOS

■ SOLOMILLO AL WHISKY

■ PAN, PICOS Y CAFÉ

■ POSTRE *OPCIONAL* – VARIADO DE PASTELITOS *+3€ POR PERSONA*

35€ P.P. 10% DE I.V.A. INCLUIDO
MENÚ DISEÑADO PARA 4 PERSONAS ADAPTABLE
PARA CUALQUIER OTRO NÚMERO DE COMENSALES



MENU 40

■ 4 BEBIDAS POR PERSONA

CERVEZA, VINOS DE LA CASA, REFRESCOS

■ PLATOS AL CENTRO UNO PARA CADA 4 PERSONAS

■ ENSALADA DE QUESO DE CABRA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA FRITA, NUECES Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

■ CHOCOS FRITOS Ó TORTILLITAS DE CAMARONES

■ QUESO DE CABRA FRITO CON MIEL

■ PLATO INDIVIDUAL CADA COMENSAL ELIGE UNO

■ SOLOMILLO AL WHISKY

■ SOLOMILLO DE POLLO EMPANADO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

■ CHIPIRÓN A LA PLANCHA CON QUINOA EN TINTA DE CALAMAR Y MAHONESA DE SALSA VERDE

■ PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA

■ PAN, PICOS Y CAFÉ

■ POSTRE *OPCIONAL* – VARIADO DE PASTELITOS *+3€ POR PERSONA*

40€ P.P. 10% DE I.V.A. INCLUIDO
MENÚ DISEÑADO PARA 4 PERSONAS ADAPTABLE
PARA CUALQUIER OTRO NÚMERO DE COMENSALES



MENU 45

■ 4 BEBIDAS POR PERSONA

CERVEZA, VINOS DE LA CASA, REFRESCOS

■ PLATOS AL CENTRO UNO PARA CADA 4 PERSONAS

- VARIADO DE CHACINAS IBÉRICAS
JAMÓN, SALCHICHÓN, CHORIZO, CAÑA DE LOMO Y QUESO VIEJO DE OVEJA
- CHAMPIÑONES RELLENOS DE CREMA DE QUESO Y LANGOSTINOS
- REVUELTO DE CARRILLADA, ALCACHOFAS Y PATATAS PAJA
- QUESO DE CABRA FRITO CON MIEL

■ PLATO INDIVIDUAL CADA COMENSAL ELIGE UNO

- ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA
- CARRILLADA EN SALSAS
- CHIPIRÓN A LA PLANCHA CON QUINOA EN TINTA DE CALAMAR Y MAHONESA DE SALSAS VERDES
- PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA

■ PAN, PICOS Y CAFÉ

■ POSTRE *OPCIONAL* – VARIADO DE PASTELITOS *+3€ POR PERSONA*

45€ P.P. 10% DE I.V.A. INCLUIDO
MENÚ DISEÑADO PARA 4 PERSONAS ADAPTABLE
PARA CUALQUIER OTRO NÚMERO DE COMENSALES



MENU 50

■ 4 BEBIDAS POR PERSONA

CERVEZA, VINOS DE LA CASA, REFRESCOS

■ PLATOS AL CENTRO UNO PARA CADA 4 PERSONAS

- VARIADO DE CHACINAS IBÉRICAS
JAMÓN, SALCHICHÓN, CHORIZO, CAÑA DE LOMO Y QUESO VIEJO DE OVEJA
- ADOBO SEVILLANO FRITO
- ALCACHOFAS MEDITERRÁNEAS
- QUESO DE CABRA FRITO CON MIEL

■ PLATO INDIVIDUAL CADA COMENSAL ELIGE UNO

- SOLOMILLO DE TERNERA
- CHULETITAS DE CORDERO
- ENTRECOT DE TERNERA
- ATÚN CON SALSA DE AGUACATE Y VERDURAS SALTEADAS
- CHIPIRÓN A LA PLANCHA CON QUINOA EN TINTA DE CALAMAR Y MAHONESA DE SALSA VERDE
- PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA

■ PAN, PICOS Y CAFÉ

■ POSTRE *OPCIONAL* – VARIADO DE PASTELITOS *+3€ POR PERSONA*

50€ P.P. 10% DE I.V.A. INCLUIDO
MENÚ DISEÑADO PARA 4 PERSONAS ADAPTABLE
PARA CUALQUIER OTRO NÚMERO DE COMENSALES