

Menú nº 1

Aperitivo de bienvenida con:

Montadito de jamón ibérico con huevo de codorniz.

Plato al centro de compartir entre 4 personas.

Ensalada de flor de Tomate Rosa de Hajar con ventresca y chalotas asadas.

Trio del mar; puntillas, calamares y sepia con pimientos de padrón.

2º Plato.

Presa ibérica a la brasa con pimientos asados.

O

Lubina salvaje sobre lecho de verduritas y gambitas.

O

Entrecote de vaca vieja a la brasa.

A terminar con....

Tarta para que corte el o la comulgante.

Café y Cava.

Vino Tinto crianza y blanco de la tierra.

Agua mineral, Refrescos.

Precio por Menú. 39€.

Disponemos salón privado hasta 32 personas.

Menú nº 2

Aperitivo de bienvenida con:

Mi-cuit casero con mermelada de rosas y tostaditas melba.

Plato al centro de compartir entre 4 personas.

Ensalada de flor de Tomate Rosa de Hajar con burrata y pimientos asados y cebolla de fuentes al aceite de orégano.

Gambas rojas de Palamós a la plancha flambeadas con calvados.

2º Plato.

Paletilla de Ternasco de Aragón asada con sus patatas panaderas.

O

Besugo blanco de ración al orio de gulas.

O

Solomillo de ternera de vaca vieja con sinfonía de setas.

A terminar con....

Tarta para que corte el o la comulgante.

Café y Cava.

Vino Tinto crianza y blanco de la tierra.

Agua mineral, Refrescos.

Precio por Menú. 49€.

Disponemos salón privado hasta 32 personas.

Menú nº 3

Aperitivo de bienvenida con:

Vasito de crema de calabacín con langostino crujiente.

Plato al centro de compartir entre 4 personas.

Tabla de jamón ibérico con pan tomate.

Carpaccio de salmón ahumado con virutas de queso viejo holandés sobre lecho de tomate rosa rallado.

2º Plato.

Solomillo de ternera de vaca vieja a la brasa con medallón de foie.

O

Rodaballo salvaje con orio de gulas.

O

Lechazo de Aragón con sus pataticas.

A terminar con....

Tarta para que corte el o la comulgante.

Café y Cava.

Vino Tinto crianza y blanco D.O. Rioja o Ribera del Duero.
Agua mineral, Refrescos.

Precio por Menú. 52€.

Disponemos salón privado hasta 32 personas.

Menú nº 4

Aperitivo de bienvenida con:

Tostadita de jamón de pato con frambuesa.

Plato al centro de compartir entre 4 personas.

Tabla de jamón ibérico con pan tomate.

Virutas de foie con tostaditas.

Pata de pulpo a la Gallega sobre lecho de puré de patata al caviar.

2º Plato.

Chuletón de curación de 40 días individual a la brasa.

O

Arroz caldoso con Bogavante nacional.

O

Perdiz escabechada estilo S13.

O

Lomo de bacalao Skrei al gratín de alioli azafrán.

A terminar con....

Bombones artesanos.

Tarta para que corte el o la comulgante.

Café y copa de Champan Francés.

Vino Tinto crianza y blanco D.O. Rioja o Ribera del Duero.

Agua mineral, Refrescos.

Precio por Menú. 69€.

Disponemos salón privado hasta 32 personas.