

Precios de los Menús 2023

<i>Menú de Niños</i>	<i>40.00 €</i>
<i>Menú n° 1</i>	<i>59.00 €</i>
<i>Menú n° 2</i>	<i>68.00 €</i>
<i>Menú n° 3</i>	<i>62.00 €</i>
<i>Menú n° 4</i>	<i>75.00 €</i>
<i>Menú n° 5</i>	<i>81.00 €</i>
<i>Menú n° 6</i>	<i>72.00 €</i>
<i>Menú n° 7</i>	<i>63.00 €</i>
<i>Menú n° 8</i>	<i>65.00 €</i>
<i>Menú n° 9</i>	<i>61.00 €</i>
<i>Menú n° 10</i>	<i>75.00 €</i>

* EL IVA ESTA INCLUIDO EN ESTOS PRECIOS

Sin problema de aparcamiento

Disponemos de amplios aparcamientos. Uno subterráneo y otro colindante, ambos propios y gratuitos, además de nuestra fachada y alrededores de nuestra manzana, en las cuales se aparca con mucha facilidad.

Información general

* La señal exigida para confirmar será de 250,00€

* 10% de opciones de elegir un pescado, en los menús que lleven solo carne de 2ª plato.

* Las falta ó asistencias de última hora, tendrán que comunicarlo 3 días antes

* El pago de la celebración se hará mediante pago efectivo, tarjeta de crédito ó talón conformado por la entidad bancaria al finalizar el banquete.

Menú n.º 10

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos
para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Entremeses Ibéricos Croquetas caseras

A continuación les serviremos de 2º plato una

Merluza al horno

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio
horno de leña de encina

1/4 de Cochinillo y 1/4 de Cordero Lechal al centro con guarnición de patatas panadera

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdejo

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 9

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Huevos revueltos con setas y gambas
Chopitos fritos al aceite de oliva virgen
Calamares a la Romana

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio horno de leña de encina

Pierna y Paletilla al 50%

de Cordero Lechal con guarnición de patatas panaderas y ensalada de lechuga y tomate

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto
y Blanca de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 8

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Calamares a la Romana
Pimientos Asados con Ventresca de Bonito
Gambón a la plancha

Y como broche de oro y elaborado en nuestra parrilla de carbón de encina

Salamillo de Ternera de Avila
con guarnición de patatas y ensalada de lechuga y tomate

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería
Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto
y Blanco de Verdejo

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 7

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Entremeses Ibéricos
Croquetas caseras
Calamares a la Romana

Y como broche de oro y elaborado en nuestra parrilla de carbón de encina

Entrecot de Ternera de Avila
ó

Lubina a la plancha

con su correspondiente guarnición

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto
y Blanco de Verdejo

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

** Rogamos confirmar las carnes ó pescados del 2º plato*

Menú n° 6

Comenzaremos este menú con unos deliciosos platos para picar al centro de la mesa para cada 4 comensales

Chopitos fritos al aceite de oliiva virgen
Gambas rojas cocidas
Cogollos de Tudela con ventresca de bonito

A continuación les serviremos de 2º plato una

Lubina al Horno

Y como broche de oro y elaborado en nuestra parrilla de carbón de encina

Entrecot de Ternera de Avila

con guarnición de patatas fritas

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto
y Blanca de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú nº 5

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos marisco con unos apetitosos

Langostinos y Gambas cocidas al centro

para cada 4 comensales

Seguiremos con una exquisita y deliciosa

Merluza fresca a la Romana

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio
horno de leña de encina

Pierna y Paletilla al 50%

de Cordero Lechal con guarnición de patatas panaderas

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia - Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 4

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos marisco con una apetitosa y exquisita

Mariscada

Langostinos y Gambas cocidas, Nécora ó Cigala con salsa marisquera

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Solomillo de Ternera de Avila

con guarnición de patatas fritas

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 3

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos

Espárragos blancos de La Rioja

servidos con salsa mahonesa

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Entrecot de Ternera de Avila

con guarnición de patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n° 2 (Recomendando)

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses Ibéricos

Jamón Ibérico de bellota - Lomo Ibérico de bellota
Queso curado de oveja - Chorizo y Salchichón Ibérico

A continuación les serviremos marisco con unos apetitosos y exquisitos

Langostinos y Gambas cocidas

servidos con salsa mahonesa

Y como broche de oro y elaborado en nuestro propio
horno de leña de encina

Pierna y Paletilla al 50%

de Cordero Lechal con guarnición de patatas panaderas

Finalizaremos este suculento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado
Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto y Blanco de Verdeja

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú n^o 1

Comenzaremos este menú según el tiempo que nos acompañe
con un apetitoso

Consomé de codillo ibérico ó Gazpacho andaluz

A continuación les serviremos marisco con unos apetitosos y exquisitos

Langostinos cocidos

servidos con dos salsas

Y como broche de oro y elaborado en nuestra
parrilla de carbón de encina

Chuletón de Ternera de Avila

con guarnición de patatas

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finisima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco y Helado laminado

Café de Colombia y Copita de Cava

Todo ello bañado con nuestro exquisito

Vino de la Rioja Tinto

y Blanco de Verdejo

Y una amplia gama de bebidas
Cervezas - Gaseosas - Agua Mineral
Refrescos de Cola, Limón y Naranja
Licores de Frutas y Pacharán

Menú de Niños

Comenzaremos este menú con unos deliciosos y selectos

Entremeses fríos y calientes

Surtido de embutidos y fiambres
con calamares, croquetas de jamón,
croquetas de ave y empanadillas

y a continuación les serviremos como broche de oro

Chuletillas de cordero lechal a la parrilla

ó

Escalope de ternera

con guarnición de patatas fritas

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco
y Helado laminado

Y una amplia gama de bebidas
Agua Mineral
Refrescos de Limón, Naranja y Cola