

MENUS PARA GRUPOS, COMUNIONES, BAUTIZOS Y OTRAS
CELEBRACIONES 2023 (máximo 50 personas)

Menú 1

Pica-Pica (1x4)

Ensalada de Cuatro Quesos, Embutidos de Salamanca, Surtido de Pates con Tostadas,
Chocos Andaluza y Croquetas Caseras de la Abuela.
Pan Tostado con Tomate

2º Plato -a elegir-

Medallones de Solomillo Ibérico Al gusto -Pimienta verde o roquefrot-
Lomitos de Merluza en Salsa Verde con Gambas y Almejas
Canelón de Pollo y Trufa con crema de Champiñones

Postre

Tulipa de Chocolate con Sorbete de Limón o Tarta de Celebración

Aguas, Refrescos, Vino Tinto de la Casa o Sangrias. Café

Precio: 34 Euros con Cava y xupitos.....40 €

Menú 2

Pica-Pica (1x 4)

Ensalada con Queso de Cabra, Embutidos de Salamanca, Surtido de Patés con Tostadas,
Croquetas Caseras de la Abuela y Chocos Andaluza.
Pan Tostado con Tomate

Parrillada de Carne con Allioli y Patatas Gratinadas (en bandejas al centro de mesa)
-Pollo, Cordero, Ternera, Butifarra, Chorizo y Morcilla-

Tarta Queso con Helado o Tarta De Celebración

Aguas, Refrescos, Vino Tinto de la Casa o Sangrias. Café

Precio: 40 Euros con Cava y xupitos.....46 €

Menu 3

Pica-Pica (1x 4)

Ensalada de Cuatro Quesos, Embutidos de Salamanca, Patés con Tostadas
Croquetas de La Abuela, Chocos Andaluza Y Gratin de Piquillos de Brandada
-Pan Tostado con Tomate-

**

Entrecot de Ternera Al Gusto

O

Bacalao Gratinado a la Crema

**

Tarta Tiramisú con Helado de Vainilla o Tarta de Celebración

Aguas, Refrescos, Vino Blanco, Tinto o Sangrias. Café

Precio: 42 Euros con Cava y xupitos.....48 €

Menú 4

Pica-pica (1x4)

Ensalada de Langostinos , Embutidos Ibéricos, Tabla de Quesos,
Brochetas de Barbacoa, Croquetas Caseras de la Abuela y Chocos Andaluza.
Pan Tostado con Tomate

Entrecot de Ternera al Gusto o Espalda de Cordero al Horno
Merluza a la Plancha O Bacalao Gratinado

Profiteroles de Nata con Chocolate o Tarta de Celebración

Vino Blanco Verdejo y Tinto Rioja Crianza, Aguas y refrescos. Café.

Precio: 44 Euros con Cava y xupitos.....50 €

Menú 5

Pica -P ica (1x4)

Carpaccio de Bacalao Ahumado, Cogollos Con Anchoas, Jamón Ibérico, ,
Chocos Andaluza, Croquetas Caseras y Twister de Langostinos
Pan Tostado con Tomate.

Entrecot De Ternera al Vino Tinto O Rape A La Marinera Con Gambas

Tarta de Celebracion

Vino Blanco Verdejo y Tinto Rioja Crianza , Aguas y refrescos. Café.

PRECIO: 48 Euros con Cava y Xupitos.....54 €

Menú 6

Pica-Pica (1x4)

Xips de Berenjena con Miel, Cogollos con Anchoas, Jamón Ibérico, Foie “Pedro Ximenez”,
Chocos Andaluza, Croquetas Caseras y Brochetas de Langostinos.
Pan Tostado con Tomate

Espalda de Cordero al Horno o Solomillo de Ternera Al Oporto
Rape Marinera con Gambas o Bacalao Gratinado a la Crema

Tarta de Celebración

Aguas Y Refrescos, Vino Blanco Viña Esmeralda y Tinto Rioja Crianza Viña Salceda, Café

Precio: 60 Euros con cava y xupitos.....66 €

Menú 7

APERITIVO (1x4)

Jamón y Lomo Ibérico, Tabla de Quesos, Surtido de Patés con Tostadas y Langostinos Cocidos con Salsa Tartara

**

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO CON FURTOS SECOS Y VINAGRETA DE MIEL

**

SOLOMILLO IBERICO PEDRO XIMENEZ

**

TARTA DE CELEBRACIÓN

BLANCO VERDEJO Y TINTO CLAMOR RAIMAT, CAVA BRUT CODORNIU, CAFÉ Y LICORES

Precio:.....55 Euros

MENU 8

APERITIVO (1x4)

Jamón y Lomo Ibérico, Tabla de Quesos, Surtido de Patés con Tostadas y Langostinos Cocidos con Salsa Tartara

**

ENSALADA DE LANGOSTINOS EN CONCHA CON FRUTAS Y SALMON AHUMADO

**

SECRETO IBERICO CREMA DE CHAMPIÑONES Y CRUJIENTE DE JAMÓN

**

TARTA DE CELEBRACION

**

BODEGA

VINO BLANCO VERDEJO Y TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT CODORNIU, CAFÉ Y LICORES

Precio.....60 Euros

Menu 9

APERITIVO (1x4)

Jamón y Lomo Ibérico, Tabla de Quesos, Surtido de Patés con Tostadas y Langostinos Cocidos con Salsa Tartara

**

CANELON DE POLLO Y TRUFA CREMA DE CEPS

**

CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO CON VERDURITAS

**

TARTA DE CELEBRACION

**

BODEGA

VINO BLANCO VERDEJO Y TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT CODORNIU, CAFÉ Y LICORES

Precio.....65 €

Menú 10

APERITIVO (1x4)

Jamón y Lomo Ibérico, Tabla de Quesos, Surtido de Patés con Tostadas y Langostinos Cocidos con Salsa Tartara

**

ENSALADA DE FOIE Y PARMESANO SALSAS PEDRO XIMENEZ

**

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y OPORTO

**

TARTA DE CELEBRACION

**

BODEGA

VINO BLANCO VERDEJO Y TINTO RAMON BILBAO, CAVA BRUT CODORNIU, CAFÉ Y LICORES

Precio.....75 €

Menú Infantil 20,00 €

Canelones o Macarrones y Nuggets o Butifarra con Patatas
Aguas, refrescos, pan y Helado o Tarta

NOTAS

EL APERITIVO DE LOS MENÚS SE HACE EN LA MESA.

LA RESERVA DEL SALÓN SERÁ CON UNA CANTIDAD MÍNIMA DE 200 €uros.

EL PRECIO NO INCLUYE FLORES NI LOS MUÑECOS O VELAS DE LA CELEBRACIÓN

NO SE COBRAN LOS GRUPOS POR SEPARADO

HORARIO DESALOJO SALÓN MEDIODIA...18 HRS NOCHE...1 HORAS DE LA MADRUGADA.

PARA MÁS DE 15 PERSONAS EL SEGUNDO PLATO NO SE PUEDE ELEGIR AL MOMENTO. SE DEBE CONFIRMAR COMO MÍNIMO TRES DÍAS ANTES, NO PERMITIENDOSE ANULACIONES EL MISMO DÍA.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

