



Menús Grupos

Menú

il Patrone:

45 € / persona

## *Entrantes a escoger:*

\* Escoger 3 de las siguientes opciones:

\* Croquetas de la casa (8ud).

\* Risotto al tartufo con setas y guanciale.

\* Riga Pad Thai con leche de coco, verduritas, pollo, cilantro y huevo poché.

\* Tabla de cecina, rúcula y tartufo.

\* Pinsas alta gama a escoger:

De pulpo.

Será perché ti amo.

Avenida universidad N° 20

\* Pan de jamón a elegir entre clásico y mortadela/pesto (8ud)

## *Principales a escoger:*

\* 1 Plato por cada 2 Personas

\* Todos los segundos de los otros menús grupos

\* Parrilla a compartir

Chuleta de ternera gallega madurada, contramusmo de pollo marinado al piri piri, chorizo criollo, 4 arepitas con queso y nata agria, aguacate y mojo verde.

\* Incluye bollo de pan por persona.

# *Condiciones del Menú*

Mínimo 12 Pers. (niños no incluidos)

Reservas con 72h de antelación  
y un abono de 5€/Pers. como garantía.  
(Cancelaciones con 48h como mínimo)

En caso de alergia y o intolerancia,  
comuníquenoslo con antelación.

Los entrantes y segundos, deben  
quedar elegidos.

El pago se realizará con un máximo de  
6 operaciones de cobro por grupo,  
tanto en metálico como con tarjeta.

## *Complementos x mesa:*

\* Botella de cava para brindis / 4 pers. + 1€

\* Combinados (no premium) + 5,50€/copa

\* Se puede elegir gama de vino superior  
bajo previo aviso a la empresa.

# Postres y bebidas

## *Pijama de postres y café:*

Postres variados de la casa.

Café de puchero.

## *Bebidas incluidas:*

**Botella vino / 3 pers. ; a escoger:**

Tinto: Ramón Bilbao Edición Limitada.

Blanco: Mar de Frades.

Jarra de cerveza - 1,6L

Jarra sangría - (tinto o blanco) - 1,6L

*\*Todo el menú incluye jarra de agua ecológica filtrada*