Bautizos, comuniones y reuniones

MENÚ ESPECIAL

60€ por persona

Entrantes (para compartir cada 4 personas)

- **Flor de alcachofas al horno** con sal maldon, arbequina, jamón 50% y foie rallado.
- **Embutido premium**, lomo y cecina de León con quesos de León y grissinis.
- **Cogollo tudelano con ventresca**, escalivada de cebolla y pimientos asados del Bierzo.
- **Gambones y mejillones** en salsa verde.
- **Cesta de pan** variados con alioli y olivas aliñadas.

Principal (a elegir)

- **Rib eye** lomo alto de ternera con salsa de setas, chips de cebolla y patatas baby salteadas con mantequilla.
- **Lubina** a la espalda con ajitos y patatas chip.

Postre (a elegir uno para toda la mesa)

- **Tartaleta** de tarta de queso cremosa con coulis de guayaba y ralladura de lima.
- **Crépe Suzette** al estilo París con cremoso, reducción de naranja y quenelle.

Bodega (1 botella por cada 3 personas)

- Vino Viña Pomal Rioja
- Vino Ramón Bilbao Verdejo
- Agua y Té Soda's *ilimitado

Café y licores

Café puchero y una botella de chupito por cada 10 personas a elegir (orujo, orujo de hierbas, café, pacharán, etc.).

***Este menú incluye servicio personalizado, con mantelería, minuta del menú y zona privada.**

TARTAS BAJO PEDIDO

Personalizadas para cada ocasión

Varios sabores disponibles

Rellenos personalizados

Tartas para cumpleaños o eventos

Tamaño mediano o grande

Entre 55 - 100€