# Bautizos, comuniones y reuniones

## MENÚ PLUS

45€ por persona

## Entrantes (para compartir cada 4 personas)

- **Ensaladilla** con pulpito y mahonesa de pimentón.
- **Mejillones** en escabeche con mango y aguacate.
- **Croquetones** de jamón con pisto manchego.
- **Cesta de pan** variados con alioli y olivas aliñadas.

## Principal (a elegir)

- **Ternera a baja temperatura** al estilo asado negro con parmentier trufado y verduritas.
- **Lomo de bacalao** a la portuguesa, con huevo duro, patata crujiente, cebolla confitada y olivas negras.

## 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)

- Agua y Té Soda's *ilimitado
- Vino del Bierzo Petit Pittacum
- Vino Albarín Blanco Tampesta

## 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€**