

MENÚ ★ UNO ★

Entrantes

Las bravas de Orgaz
Pastel de cabracho con mahonesa de lima
Nuestros Torreznos

Principales a elegir entre:

Bacalao confitado a baja temperatura con crema de patata
ó
Timbal de Rabo de toro deshuesado con daditos de patata

Postre

Sorbete de Mojito cubano
Café y Mignardises

39,00 €
(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Verdejo: Valdelainos (D. O. Rueda) • Tinto: Señorío de Zafra robe (D.O. Madrid)

Grupos mínimo 8 personas.

MENÚ

★ DOS ★

Entrantes

Ensaladilla Rusa Clásica
Tomate Aliñado a la andaluza
Alcachofas en Flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas
Croquetas de Jamón Ibérico

Principales a elegir entre:

Bacalao confitado a baja temperatura con crema de patata
ó
Volcán de Rabo de Toro con patata, huevo poché y shiitake
ó
Secreto ibérico a la brasa

Postre

Degustación de nuestros postres caseros

Café y Mignardises

43,00 €

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Verdejo: Valdelainos (D. O. Rueda) • Tinto: Señorío de Zafra roble (D.O. Madrid)

Grupos mínimo 8 personas.

MENÚ ★ TRES ★

Entrantes

Anchoas del Cantábrico sobre pan artesano con tomate
Pastel de Cabracho con mahonesa de lima
Alcachofas en Flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas
Croquetas de Cocido y de Jamón Ibérico

Principales a elegir entre:

Merluza a la parrilla con tirabeques
ó
Solomillitos de Ternera con foie, bacon y trufado de parmentier
ó
Costillas asadas a baja temperatura con salsa de la casa

Postre

Degustación de nuestros postres caseros

Café y Mignardises

48,50 €

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Verdejo: Valdelainos (D. O. Rueda) • Tinto: Izadi Crianza (D.O.Ca Rioja)

Grupos mínimo 8 personas.

MENÚ

★ CUATRO ★

Entrantes

Anchoas del Cantábrico sobre pan artesano con tomate
Alcachofas en Flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas
Calamares a la andaluza (de Potera)
Jamón ibérico de bellota con pan artesano con tomate

Principales a elegir entre:

Rodaballo a la brasa con salteado de boletus
ó
Lomo de Carne Roja fileteado a la brasa

Postre

Degustación de nuestros postres caseros

Café y Mignardises

57,00 €

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Albariño: Marieta (D. O. Rias Baixas) • Tinto: Pruno (D.O.Ribera del Duero)

Grupos mínimo 8 personas.

POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES DE MESAS DE GRUPO

La reserva se debe de garantizar con el abono de 12€ por comensal, en concepto de señal.

La reserva no quedará completamente confirmada hasta no recibir el importe solicitado, y el justificante de la misma.

EN CASO DE DISMINUCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES RESERVADOS:

- Si se comunica con una antelación mínima de 48 horas no tendrá ninguna penalización.
- Si se comunica dentro de las 48 anteriores a la fecha del evento, no se devolverá la cantidad entregada en concepto de señal, por cada comensal anulado.

EN CASO DE CANCELACIÓN DEL EVENTO:

- Si se comunica con una antelación mínima de 7 días naturales, no tendrá penalización, y se devolvería el importe integro de la señal.
- Si se comunica dentro de los 7 días naturales previos al evento, o no se comunica, no se devolverá el importe de la señal entregada.

El pago de la señal implica la aceptación de esta política de cancelación.