

MENU NUMERO 1

PRIMEROS A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Mixta de Jamón Ibérico puro Bellota D.O Dehesa Extremadura Lomo Ibérico y Queso curado

Gamba blanca a la plancha

Ensalada de aguacate, tomate gamba cocida sobre base de salmorejo andaluz.

Mixta de croquetas de Jamón y ventresca.

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo a la Parrilla de Carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón y queso y jugo de carne y limón

Cabrito confitado con salsa a la miel

POSTRES

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

51€ por persona (IVA incluido)

En todos los menús estará incluido el Vino tinto Crianza Heredad Ugarte D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arabica y licor afrutado de cortesía. Copa combinado tipo importación 6,50 €. combinado Premium 9,50€.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 91 125 1436 - 627448496



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)

MENU NUMERO 2

PRIMEROS A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de Ibéricos (lomo, chorizo, salchichón, Jamón y Queso)

Carpaccio de pulpo aliñado a la gallega

Pimientos asados con Ventresca

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla confitada y frutos rojos

SEGUNDOS A ELEGIR

Chuletón de carne roja (maceración 40 días) 700 gr. A la parrilla de carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón y queso y salsa de jugo de carne y limón

Cabrito confitado con salsa a la miel

POSTRES

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

49€ por persona (IVA incluido)

En todos los menús estará incluido el Vino tinto Crianza Heredad Ugarte D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arabica y licor afrutado de cortesía. Copa combinado tipo importación 6,50 €. combinado Premium 9,50€.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 91 125 1436 - 627448496



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)

MENU NUMERO 3

PRIMEROS A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Carpaccio de pulpo aliñado a la gallega

Huevos rotos con picadillo de ciervo

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla confitada y frutos rojos

2un. Pimientos rellenos de rabo de toro con salsa de foie

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de carne roja (maceración 40 días) 450 gr. A la parrilla de carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón queso y salsa de jugo de carne y limón.

Cabrito confitado con salsa a la miel

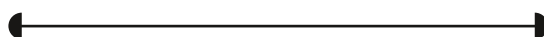
POSTRES

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

45€ por persona (IVA incluido)

En todos los menús estará incluido el Vino tinto Crianza Heredad Ugarte D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arabica y licor afrutado de cortesía. Copa combinado tipo importación 6,50 €, combinado Premium 9,50€.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 91 125 1436 - 627448496



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)

MENU INFANTIL

Para los peques tenemos preparado un menú especial que a ellos les encantará y los papás podrán tener la confianza de que han comido bien, variado y sano.

De Primero

Plato entremés con:
Surtido de Ibéricos, Croquetas de Jamón y Calamares a la Romana

De Segundo a elegir:

Filete de Ternera a la Plancha

Escalope de Ternera

Chuletitas de Cordero Lechal

Postre y bebida

26€ por persona (IVA incluido)

Disponemos de un servicio de animación infantil con, payasos y juegos, que puedes contratar



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)