



## **MENUS ESPECIALES PARA GRUPOS**

### **MENU Nº 1:**

#### **Entrantes**

- Montadito de lomo con queso de cabra
- Croquetas jamón
- Ensaladilla rusa

#### **Plato principal a elegir:**

- Lomo al horno con puré de manzanas
- Solomillo de atún con macerado de tomates cherry y albahaca

#### **Postre:**

- Tarta de queso con helado de yogur con frutas del bosque

**Precio: 16.50 €**

**Incluye: Agua mineral, vino tinto Rioja (Tempranillo)(1/2 botella por persona) y copa de cava brut.**



## **MENU Nº 2:**

### **Entrantes**

- Ensalada de piña natural con queso fresco y frutos secos**
- Calamares a la romana**
- Montadito de sobrasada con miel y almendra tostada**

### **Plato principal a elegir:**

- Solomillo de cerdo a la crema con trufas**
- Bacalao gratinado con bechamel**

### **Postre: Tiramisú**

-

**Precio: 21.00 €**

**Incluye: Agua mineral, vino tinto crianza Rioja (1/2 botella por persona) y copa de cava brut.**



## **MENU N °3:**

### **Entrantes**

- Ensalada de lechugas variadas con aguacates, langostinos y nueces con crema de aguacate
- Croquetas de queso de cabrales
- Jamón ibérico con tostada de tomate y aceite de oliva virgen

### **Plato principal a elegir:**

- Solomillo de buey a la mostaza con patata al horno
- Suprema de lubina al cava con salsa de champiñones y gambas

### **Postre:**

**Tarta de chocolate Squarcia con helado de avellanas.**

**Precio: 26.50 €**

**Incluye: Agua mineral, vino tinto crianza y blanco (Binissalem) José Luis Ferrer (1/2 botella por persona) y copa de cava brut.**