



MENÚS DE *Grupos*



MENÚ 1

Pica-pica compuesto de:

Olivas aliñadas y chips de yuca
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y gambita frita
Canelones de pollo rustido y foie
Calamarcitos a la plancha con cebolla confitada
Huevos cabreaos con jamón

Plato principal a elegir:

Suprema de dorada a la plancha con verduras
Paella mixta de sepia, pollo y butifarra
Hamburguesa de wagyú y salsa barbacoa

Postre: Sorbete de limón

Bebida: Aguas minerales / Vino blanco o tinto Penedés
Café

33€ (IVA incluido)



MENÚ 2

Entrantes a compartir:

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen
Ensaladilla rusa casera con huevo mollet
Patatas bravas
Croquetas caseras de jamón 5J
Mejillones de roca a la plancha
Alcachofas fritas con romesco
Calamarcitos de playa a la plancha
Canelón de pollo rustido y foie

Postre: Nuestra "Carrot Cake" con nueces

Bebida: 1 botella de vino cada dos comensales, Penedés–Petit Clot dels Oms o dos cervezas o refrescos por persona / Agua minerales 50cl.

33€ (IVA incluido)



MENÚ 3

Pica-pica compuesto de:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Ensalada de foie y queso de cabra
Croquetas de jamón y buñuelos de bacalao
Friturita variada de mar
Mejillones de roca a la plancha

Plato principal a elegir:

Morro de bacalao con salsa de ajos tiernos, almejas y gambas
Paella marinera
Entrecot de ternera a la brasa

Postre: Tarta de queso con galletas oreo

Bebida: Aguas minerales / Vino tinto o blanco Penedés

38€ (IVA incluido)



MENÚ 4

Pica-pica compuesto de:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Tartar de atún rojo con guacamole
Alcachofas fritas con romesco
Calamarcitos fritos a la andaluza
Mejillones de roca con salsa marinera

Plato principal a elegir:

Lubina a la brasa con puré de patatas
Paella marinera
Entrecot de ternera a la brasa

Postre: Tarta tatin tibio de manzana

Bebida: Aguas minerales / Vino blanco Verdejo y tinto Rioja
Café

48€ (IVA incluido)



MENÚ 5

Pica-pica compuesto de:

Almendras fritas a la sal
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Ceviche de dorada y gamba roja
Croquetas de sepia con allioli
Zamburiñas a la plancha
Calamarcitos de playa fritos a la andaluza
Canelón de rabo de toro, pato y foie

Plato principal a elegir:

Rodaballo a la brasa con gulas y gambas al ajillo
Paella del pescador con tropezones de bogavante
Solomillo de ternera con foie

Postre Coulant de chocolate con su helado

Bebida Aguas minerales / Vino blanco Albariño y tinto Rioja
Café

55€ (IVA incluido)

MENÚ 6

Entrantes a compartir:

Almendras fritas a la sal
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Tartar de atún con guacamole
Virutas de foie con reducción de Pedro Ximenez
Berberechos gallegos a la plancha
Montadito de solomillo con foie
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas

Plato principal a elegir:

Rape con gambitas, tostaditas y alioli
Paella del pescador con tropezones de bogavante
Espaldita de cabrito deshuesada

Postre: Esfera de fruta de la pasión, mango y coco

Bebida: Aguas minerales / Vino blanco Albariño y tinto Ribera del Duero
Café

65€ (IVA incluido)

MENÚ 7

Entrantes a compartir:

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen
Almendras fritas a la sal
Tartar de atún rojo y guacamole
Jamón ibérico de bellota cortado a mano
Croquetas de jamón y buñuelos de txangurro
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas
Almejas con alcachofas y jabugo

Plato principal a elegir:

Parrillada de pescado y marisco
Arroz caldoso de bogavante
Chuletón 500gr a la piedra para compartir entre dos personas

Postre: Ravioli de mango y coco flambeado con curacao rojo

Bebida: Rioja-Ramón Bilbao Edición Limitada Crianza (tinto),
cervezas y refrescos / Aguas minerales 50cl. Cabreiroá
Café

85€ (IVA incluido)

Mínimo 8 comensales
Precio por persona