

# **MENÚ Nº 2.- 30 EUROS X PERSONA.**



Tlf.Reservas  
949 26 34 43  
**GENÉRICOS**  
**10% IVA**  
**INCLUIDO**

## **Entrantes de bienvenida**

Tartaleta de queso azul.  
Tarrina de paté y mantequilla natural.

## **Entrantes a compartir** (para cada 4 personas)

Surtido de embutidos.  
Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada  
Huevos rotos con gulas.

## **Segundo a elegir** (individual)

Ternera asada en su jugo con puré de patata.  
Dorada al horno con sus patatas panaderas

## **Postre:**

Surtido de tartas con helado.  
Café, cava y dulces navideños.

## **Bebida:**

Vino tinto rioja crianza, agua, refrescos y cerveza (barril).

Importante: Las bebidas de los menús se servirán, cuanto todos los comensales estén en mesa, y se inicie la mesa con los entrantes, y finalizara, cuando se sirva el postre.

# **MENÚ Nº 4.-35 EUROS X PERSONA.**



Tlf.Reservas  
949 26 34 43  
**GENÉRICOS**  
**10% IVA**  
**INCLUIDO**

## **Entrantes de bienvenida**

Tartaleta de queso azul.  
Tarrina de paté y mantequilla natural.

## **Entrantes a compartir** (para cada 4 personas)

Surtido de embutidos.  
Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada  
Huevos rotos con gulas.

## **Segundo a elegir** (individual)

Entrecot de carne roja a la brasa.  
Lubina al horno con patatas panaderas.

## **Postre:**

Surtido de tartas con helado.  
Café, cava y dulces navideños.

## **Bebida:**

Vino tinto rioja crianza, agua, refrescos y cerveza (barril).

Importante: Las bebidas de los menús se servirán, cuanto todos los comensales estén en mesa, y se inicie la mesa con los entrantes, y finalizara, cuando se sirva el postre.

# **MENÚ Nº 5.- 43 EUROS X PERSONA.**



Tlf.Reservas  
949 26 34 43  
**GENÉRICOS**  
**10% IVA**  
**INCLUIDO**

## **Entrantes de bienvenida**

Tartaleta de queso azul.  
Tarrina de paté y mantequilla natural.

## **Entrantes a compartir** (para cada 4 personas)

Surtido de embutidos.  
Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada  
Huevos rotos con gulas.

## **Segundo a elegir** (individual)

Cordero lechal asado con sus patatitas.  
Merluza de pincho en salsa verde con almejas y gambas.

## **Postre:**

Surtido de tartas con helado.  
Café, cava y dulces navideños..

## **Bebida:**

Vino tinto rioja crianza, agua, refrescos y cerveza (barril).

Importante: Las bebidas de los menús se servirán, cuanto todos los comensales estén en mesa, y se inicie la mesa con los entrantes, y finalizara, cuando se sirva el postre.

## **MENÚ PARA NIÑOS.- HASTA 12 AÑOS.**



Tlf.Reservas  
949 26 34 43  
**GENÉRICOS**  
**10 % IVA**  
**INCLUIDO**

### **MENÚ Nº 1.- 17 EUROS X NIÑO.**

Entremeses fríos y calientes

(croquetón, empanadillas, chorizo y salchichón ibérico, queso y jamón york)

Escalope de pollo o ternera con patatas fritas.

Postre, refresco o agua y chuches.

### **MENÚ Nº 2.- 20 EUROS X NIÑO.**

Entremeses fríos y calientes

(croquetón, empanadillas, chorizo y salchichón ibérico, queso y jamón york)

Chuletas de cordero con patatas fritas.

Postre, refresco o agua y chuches.

### **MENÚ Nº 3.- 12 EUROS X NIÑO.**

Plato combinado con escalope de pollo, croquetón y patatas fritas.

Postre, refresco o agua y chuches.

## **MENÚ PARA NIÑOS.- DE 2 A 6 AÑOS.**

### **MENÚ Nº 4.- 10 EUROS X NIÑO.**

Pasta a la boloñesa.

Postre, refresco o agua y chuches.

# CONDICIONES

Los menús que tenemos son orientativos y están abiertos a cambios, por lo que si ustedes quieren algo diferente, por favor, comuníquenoslo.

Los menús serán para un mínimo de 10 personas y por mesas completas.

La mayoría de nuestros platos no contienen gluten, por favor consulten antes de elegir el menú, así como para cualquier otro tipo de alérgeno, se les informarán de todos ellos.

Si quisieran copas después de la celebración, serían a 5 €. Las bebidas alcohólicas que entrarían en este apartado serían las genéricas, es decir, Ballantines, JB, Cacique, Beefeater,..., cualquier copa superior, se cobraría a su precio normal.

Si quisieran sorbete de limón al cava, entre el primero y el segundo, tendría un coste adicional de +2 € por persona.

Si quisieran chupitos, al final del convite, tendría un coste adicional de +1 € por persona o si quisieran alguna frasca de licor serían +5 € (unidad).

Las cantidades de las bebidas de los menús serán las siguientes, como máximo:

½ botella de vino por persona.

1 botella de agua de litro x persona.

2 dobles de cerveza por persona.

2 refrescos por persona.