



Tlf.Reservas

949 26 34 43

COMUNIÓN

10% IVA

INCLUIDO

MENÚ Nº 1.- 35 EUROS.

Entrantes de bienvenida

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Entrantes a compartir (para cada 4 personas)

Tres entrantes a elegir del listado.

Si se quisiera algún entrante más, serían tres euros más por persona, más el suplemento si lo hubiera.

Segundo a elegir (individual)

Ternera asada en su jugo con puré de patata.

Dorada al horno con patatas panaderas

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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



Tlf. Reservas

949 26 34 43

COMUNIÓN

10% IVA

INCLUIDO

MENÚ Nº 2.- 40 EUROS.

Entrantes de bienvenida

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Entrantes a compartir (para cada 4 personas)

Tres entrantes a elegir del listado.

Si se quisiera algún entrante más, serían tres euros más por persona, más el suplemento si lo hubiera.

Segundo a elegir (individual)

Entrecot de carne roja a la brasa.

Lubina al horno con patatas panaderas.

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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



Tlf.Reservas
949 26 34 43
COMUNIÓN
10% IVA
INCLUIDO

MENÚ Nº 3.- 45 EUROS.

Entrantes de bienvenida

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

Entrantes a compartir (para cada 4 personas)

Tres entrantes a elegir del listado.

Si se quisiera algún entrante más, serían tres euros más por persona, más el suplemento si lo hubiera.

Segundo a elegir (individual)

Cordero lechal asado con sus patatitas.
Bacalao al horno con salsa de sobrasada y cava.

Postre:

Tarta de comunión con helado.
Café y cava.

Bebida:

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



Tlf. Reservas

949 26 34 43

COMUNIÓN

10% IVA

INCLUIDO

MENÚ Nº 4.- 50 EUROS.

Entrantes de bienvenida

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Entrantes a compartir (para cada 4 personas)

Tres entrantes a elegir del listado.

Si se quisiera algún entrante más, serían tres euros más por persona, más el suplemento si lo hubiera.

Segundo a elegir (individual)

Solomillo de buey a la brasa con patata panadera.

Atún rojo a la plancha sobre base de tomate frito casero.

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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



Tlf.Reservas
949 26 34 43
COMUNIÓN
10% IVA
INCLUIDO

MENÚ Nº 5.- 55 EUROS.

Entrantes de bienvenida

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Entrantes a compartir (para cada 4 personas)

Tres entrantes a elegir del listado.

Si se quisiera algún entrante más, serían tres euros más por persona, más el suplemento si lo hubiera.

Segundo a elegir (individual)

Paletilla de cordero lechal asado con sus patatitas.

Rodaballo al horno con sus ajitos.

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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

MENÚ Nº 6.- 60 EUROS.



Tlf.Reservas

949 26 34 43

COMUNIÓN

10% IVA

INCLUIDO

Entrantes de bienvenida (compartir)

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Primero (individual)

Surtido de embutidos de bellota.

(Chorizo, salchichón, lomo y jamón)

Segundo (individual)

Bacalao sobre base de pisto casero.

Sorbete de limón al cava.

Tercero (individual)

Lomo alto de buey a la brasa.

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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

MENÚ Nº 7.- 63 EUROS.



Tlf.Reservas

949 26 34 43

COMUNIÓN

10% IVA

INCLUIDO

Entrantes de bienvenida (compartir)

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Primero (individual)

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada.

Segundo (individual)

Merluza en salsa verde con almejas y gambas.

Sorbete de limón al cava.

Tercero (individual)

Solomillo de buey a la brasa.

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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

MENÚ Nº 8.- 66 EUROS.



Tlf.Reservas

949 26 34 43

COMUNIÓN

10% IVA

INCLUIDO

Entrantes de bienvenida (compartir)

Tartaleta de queso azul.

Tarrina de paté y mantequilla natural.

Primero (individual)

Huevos rotos con jamón ibérico.

Segundo (individual)

Rodaballo al horno con ajitos.

Sorbete de limón al cava.

Tercero (individual)

Paletilla de cordero lechal asada.

Postre:

Tarta de comunión con helado.

Café y cava.

Bebida:

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

MENÚ PARA NIÑOS.- HASTA 12 AÑOS.



Tlf.Reservas
949 26 34 43
COMUNIÓN
10 % IVA
INCLUIDO

MENÚ Nº 1.- 22 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.- 25 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.- 14 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.

LISTADO DE ENTRANTES A ELEGIR.

Surtido de ibéricos.

(jamón, chorizo y salchichón ibérico, lomo embuchado y queso)

Calamares a la romana.

Croquetas caseras.

Morcilla de Burgos.

(con pimientos asados)

Corazones de alcachofas fritas.

(con lascas de jamón ibérico)

Trigueros a la plancha.

(con escamas de sal)

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Huevos rotos con jamón ibérico

Huevos rotos con gulas al ajillo.

Huevos rotos con migas y chorizo.

. Ensalada mixta.

Ensalada de queso de cabra

(y cebolla caramelizada)

Ensalada templada de tomate.

(con trigueros y gambas)

LISTADO DE ENTRANTES CON SUPLEMENTO

Jamón ibérico (+ 2 €. por persona).

Jamón ibérico de bellota (+ 3 €. por persona).

Surtido de ibéricos de bellota (+ 3 €. por persona).

Ensalada de cogollos con ventresca de atún y cebollita (+ 1,5 €. por persona).

Ens. de pimientos as. caseros con ventresca y cebollita. (+ 1.5 €. por persona).

Anchoas de Santoña (+ 4 €. por persona).

Langostinos dos salsas (+ 2 €. por persona).

LISTADO DE VINO Y CAVA DEL MENÚ

Vino tinto.- (Rioja).

Vino blanco.- Valdepeayo (100 % verdejo – Rueda).

Cava.- Perelada Seco.

LISTADO DE VINOS Y CAVAS CON SUPLEMENTO

Vino tinto

Roble (Ribera del Duero). + 1 €. p/p.

Protos roble (Ribera del Duero). + 2 €. p/p.

Protos crianza (Ribera del Duero). + 3 €. p/p.

Emilio Moro crianza (Ribera del Duero). + 6 €. p/p.

Pago de Carraovejas crianza (Ribera del Duero). + 7 €. p/p.

Calzadilla crianza (Tierra de Castilla). +5 €. p/p.

Finca Río Negro crianza (Guadalajara). + 3,5 €. p/p.

Marqués del Puerto crianza (Rioja). + 1 €. p/p.

Muga reserva especial (Rioja). +7 €. p/p.

Vino blanco

Protos (100% verdejo – Rueda). + 2 €. p/p.

Martín Codax (Albariño). + 3 €. p/p.

Cavas y Champagne

Perelada Brut reserva. + 1 €. p/p.

Anna de Codorníu. + 2 €. p/p.

Juve & Camps. + 3 €. p/p.

Moët Chandon. + 8 €. p/p.

CONDICIONES

Hemos querido diseñar unos menús con una gran variedad de entrantes y que sean ustedes, los que confeccionen cada menú, independientemente del segundo plato.

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

Cumplimos con todas las normas anti covid vigentes, además disponemos de un purificador de aire BEYOND BY AERUS

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

Si quisieran algún tipo de actuación para niños o adultos, pídanos información.

Tenemos un menú vegetariano a su disposición.

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).

Si el tiempo lo permite, tendremos un castillo hinchable para lo niños.

Los sábados al mediodía, tendremos actuación infantil para los niños de una hora de duración, sin coste adicional.

Siempre que el covid lo permita

Los sábados noche y domingos al mediodía, se regalará un vale con el 10% de la cantidad abonada para consumir en el local ó un descuento directo del 5% en factura.

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 y 2 refrescos por persona.