

MENÚS GRUPOS 2023/24 A PARTIR DE 12 PERSONAS

Para compartir entre 4 personas

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada pimientos rojas asados y taco de atún.

Rabas de chipirón con ali-oli

Por persona

Paella de marisco

0

Arroz negro con maganos de Suances

Flan de queso con helado

Torrija de Sobao Pasiego

Bodega y café

PRECIO:40€ Pax (IVA Incluido)

Para compartir por cada 4 personas

Pudings variados

Rabas de magano de Suances

Bocaditos de bacalao en salsa verde con almejas

Por persona

½ Merluza rellena de marisco con salsa americana

Υ

½ Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas

Postre, bodega y café

PRECIO:45€ Pax (IVA Incluido)

Para compartir por cada 4 personas

Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimentón

Zamburiñas al ajillo

Hojaldre relleno de foie con huevo escalfado (individual)

Por persona

Rape relleno de mousse de queso y salsa de cava

Entrecot a la plancha con patatas y pimiento de padrón

Postre, bodega y café

PRECIO:52,50€ Pax (IVA Incluido)

Todo individual

Ceviche de lubina del cantábrico y gambón con aguachile de mango o Tartar de atún rojo

con salsa de salmorejo.

1/2 Chipirón a la brasa con risotto de maganos y foie

1/2 Escalopines ibéricos a la plancha acompañados de compota de manzana y puré de patata.

Postre, bodega y café

PRECIO:57€ Pax (IVA Incluido)

Para compartir por cada 4 personas

Cecina de León con virutas de foie y pimientos asados

Gambas de Huelva frescas a la plancha

Vieira rellena y gratinada (individual)

Por persona

Lubina de Suances al horno con patata panadera

0

Solomillo al foié con reducción de Pedro Ximénez

Tarta con helado a elegir, bodega y café.

PRECIO: 59€ Pax (IVA Incluido)

Todo individual

Pastel de chicharro en escabeche con mermelada de calabaza y jengibre

Plato de 4 gambas 2 langostinos,4 zamburiñas y 1nécora a la plancha

Rodaballo asado
con alga wakame y refrito de frutos secos
o
Taco de buey sobre salsa de boletus edulis

Postre, café y bodega

PRECIO: 65€ Pax (IVA Incluido)



MARISCADA 1

Gambas - Langostinos - Cigalas
Nécoras - Almejas - Navajas - Buey de Mar
Postre, café y bodega
PRECIO 53,50€ Pax (IVA Incluido)

MARISCADA 2

Bogavante - Zamburiñas - Gambas - Langostinos Cigalas - Nécoras - Almejas - Buey de Mar Postre, café y bodega PRECIO 73,50€ Pax (IVA Incluido)



restaurante | eventos

MENÚ ESPECIAL DELIVERY

NOCHEBUENA - NAVIDAD - NOCHEVIEJA - AÑO NUEVO

ENTRANTES

- Abanico de langostinos 2 salsas
 - Puding de puerros y gambas

PLATOS A ELEGIR

- Merluza rellena de marisco en salsa Americana
- Cordero al estilo de Castilla acompañado de ensalada verde

POSTRES A ELEGIR

- Torrija Navideña
- Tarta de tocinillo

*Botella de vino Verdejo D.O. Rueda *Por cada 2 menús

53,50€/Pax (IVA Incluido)