

# Menús para grupos



## MENÚ 1

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

\*

Croquetas de jamón ibérico

Tártaro de atún, guacamole y salsa japonesa

Patatas bravas a nuestro estilo

Pulpo plancha, cremoso de patata y alioli de kimchie

Langostinos rebozados y crema de parmesano

Calamares andaluza "Forn" con mayonesa japonesa

Solomillo de cordero brasa, humus, pesto de menta y semillas garrapiñadas

Tacos de ternera brasa con salsa foie

Presa ibérica brasa, puré de puerros y salvia, jamón ibérico y mermelada de clementina

Canguro brasa fileteado, puré de zanahoria y crema de soja

### NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

\*

Choco Explosión

*Espuma de chocolate, brownie y helado de chocolate*

Strawberry Rhapsody

*Sopa de fresitas, helado de yogurt y galleta*

### LA BODEGA

\*

Vino tinto

*(D.O. Ribera del Duero)*

Vino blanco Albariño

*(D.O. Rías Baixas - Galicia)*

Agua y café

**Precio menú 1:**

**55,00 €**

## MENÚ 2

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

\*

Foie en virutas, caramelo de vino Pedro Ximénez y tostaditas de pan cristal

Croquetas de jamón ibérico sobre "Pa amb tomàquet"

Patatas bravas a nuestro estilo

Langostinos rebozados y crema de parmesano

Pulpo plancha, cremoso de patata y alioli de kimchie

Calamares plancha, patatón, confitura de sobrasada y albaricoque, tierra de frutos secos y alioli de su tinta

Tataki de atún (poco hecho), cebolla confitada, espárragos y salsa soja-sésamo

Presa ibérica brasa, puré de puerros y salvia, jamón ibérico y mermelada de clementina

Solomillo de cordero brasa, humus, pesto de menta y semillas garrapiñadas

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa

### NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

\*

Choco Explosión

*Espuma de chocolate, brownie y helado de chocolate*

Baccio Di Dama

*Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados*

### LA BODEGA

\*

Vino tinto

*(D.O. Ribera del Duero)*

Vino blanco Albariño

*(D.O. Rías Baixas - Galicia)*

Agua y café

**Precio menú 2:**

**60,00 €**

## MENÚ 3

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

\*

Foie frío en virutas, caramelo de Pedro Ximénez y tostaditas

Patatas bravas a nuestro estilo

Calamares andaluza "Forn" con mayonesa japonesa

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

\*

Tataki de atún (poco hecho), cebolla confitada, espárragos y salsa soja-sésamo

Rodaballo plancha con gnocchi de limón, emulsión de olivas verdes y pesto de tomate

Cochinillo asado, puré de manzana y manzanas caramelizadas rellenas de kéfir

Solomillo de ternera con verduras glaseadas, emulsión de hierbas, graten de patata, salvia y tocino y salsa de foie

### NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

\*

Brioche Deluxe

*Torrija de brioche casera con helado de nueces de Macadamia*

Choco explosion

*Espuma de chocolate, brownie y helado de chocolate*

### LA BODEGA

\*

Vino tinto

*(D.O. Ribera del Duero)*

Vino blanco Albariño

*(D.O. Rías Baixas - Galicia)*

Agua y café

**Precio menú 3:**

**65,00 €**