



MENÚS PARA GRUPOS



MENÚ CLASSIC

ENTRANTES (CADA CUATRO)

Provola al Josper con tomate Cherry aromatizado
Tartar de Salchichón de Buey

PLATOS PRINCIPALES (INDIVIDUAL A ELEGIR)

Pluma Ibérica
Salmón Sellado con Ceviche de Mango

LA MEJOR COMPAÑÍA (CADA CUATRO)

Mix de lechuga fresca
Patatas Fritas con Aceite de Trufa y Virutas de Parmesano

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Torrija
Tarta de Queso y Pistacho al Josper

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**

**49€
POR PERSONA**

**MENÚ PARA GRUPOS
A PARTIR DE 8 PERSONAS**



MENÚ EXPERIENCE

ENTRANTES (CADA CUATRO)

Langostinos Kataifi con salsa satay
Bonito Asado con Rescoldo de Ricotta Fresca
Croquetas de Vaca Vieja

PLATOS PRINCIPALES (CADA CUATRO - APROX. 1.300G)

A elegir entre:
Chuletón de Angus Aberdeen o
Chuletón de Vaca Selección Negro Carbón

LA MEJOR COMPAÑÍA

Verduritas de la Huerta a la brasa (cada cuatro)
Patata Negro Carbón (cada dos)

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Brownie
Tarta de queso y Pistacho al Josper

**DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO)
Y PAN**

**59€
POR PERSONA**

**MENÚ PARA GRUPOS
A PARTIR DE 8 PERSONAS**



MENÚ GOURMET

ENTRANTES

Steak Tartar de Solomillo de Rubia Gallega (cada cuatro)
Croquetas de Chuletón de Vaca Vieja (una por persona)
Flor de Alcachofa a la brasa con Cecina de Wagyu (individual)

PLATO PRINCIPAL (CADA CUATRO - APROX. 1.300G)

Chuletón de Vaca Rubia Gallega

LA MEJOR COMPAÑÍA (CADA CUATRO)

Patata Negro Carbón o patatas fritas con viruta de parmesano y aceite de trufa
Dos raciones de coliflor a la brasa

HAPPY ENDING (CADA CUATRO)

Panna Cotta de fruta de la Pasión y galleta de mantequilla
Tarta de queso y pistacho al joshper
Brownie

DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUIDAS (CERVEZA DE BARRIL, VINO DE CASA O REFRESCO) Y PAN

69€
POR PERSONA

**MENÚ PARA GRUPOS
A PARTIR DE 8 PERSONAS**