



# Menú A

Entrante en Mesa (para cada 4 personas)

Surtido de langostinos y gambas cocidas  
Jamón ibérico

Primer plato

Lubina con tallarines de sepia con gazpachuelo y albahaca  
Sorbete espumoso de limón

Segundo plato

Meloso de ternera con puré de patatas a la vainilla

Postre

Tarta de comunión

Bodega

Cerveza de barril, Cerveza sin alcohol, Refrescos y zumos, Vino fino y manzanilla, Agua mineral, Vino Blanco Canto Real (D.O. Rueda),  
Vino Tinto Burgo Viejo Crianza (D.O. Rioja)  
Cava  
Café e infusiones

Precio: 45,00€ /persona





## Menú B

### Copa de Bienvenida

Vasito de ensaladilla rusa con gambas  
Croquetas de bacalao, espinacas y piñones  
Rosada frita al limón

### Entrante en Mesa (para cada 4 personas)

Surtido de ibéricos  
Troceada de lomo en manteca  
Pulpo a la brasa con patata chafada con alioli de pimentón alberquina

### Plato Principal

Arroz caldoso de rape y langostinos a la hierbabuena

### Postre

Tarta de comunión o Leche frita y helado de turrón

### Bodega

Cerveza de barril, Cerveza sin alcohol, Refrescos y zumos, Vino fino y manzanilla, Agua mineral, Vino Blanco Canto Real (D.O. Rueda),  
Vino Tinto Martín Verdugo (D.O. Rivera del Duero), Cava  
Café e infusiones

Precio: 40,50€ /persona





## Menú C

### Entrante en Mesa (para cada 4 personas)

Croquetas de Jamón Ibérico y hierbabuena  
Ensalada Mediterránea  
Berenjenas rebozadas con miel de aguacate

### Primer plato

Bacalao al pil pil con pisto de espinacas

### Sorbete de frutas de la pasión

### Segundo plato

Carrillada de cerdo confitada con humus de garbanzo y setas de temporada

### Postre

Tarta de comunión o Crema catalana con fresas naturales y granizado de café

### Bodega

Cerveza de barril, Cerveza sin alcohol, Refrescos y zumos, Vino fino y manzanilla, Agua mineral, Vino Blanco Canto Real (D.O. Rueda),  
Vino Tinto Burgo Viejo Crianza (D.O. Rioja)  
Cava  
Café e infusiones

**Precio: 43,00€ /persona**





## Menú D

### Copa de Bienvenida

Ensaladilla rusa con langostino y caviar de erizo  
Tosta de salmón marinado con crema de queso especiada  
Mini hamburguesa de sepia con ali oli de wasabi  
Tosta de lomo a la sal con mojo picón

### Entrante en Mesa (para cada 4 personas)

Berenjenas rebozadas con miel de aguacate

### Primer Plato

Ensalada de langostinos y bacalao con pipirrana de mango, aguacate y porra antequerana

### Segundo plato

Solomillo ibérico relleno de setas, patatas encebolladas y salsa de mostaza

### Postre

Tarta de comunión o Semifrío de 3 chocolates

### Bodega

Cerveza de barril, Cerveza sin alcohol, Refrescos y zumos, Vino fino y manzanilla, Agua mineral, Vino Blanco Canto Real (D.O. Rueda),  
Vino Tinto 13 Cántaros Nicolás (D.O. Cigales), Cava  
Café e infusiones

Prezzo: 45,00€ /persona

