



Menú A

Copa de Bienvenida – 6,75€

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

Entrante en Mesa (para cada 4 personas) – 13,50€

Surtido de ibéricos con queso curado
Troceada de lomo en manteca
Pulpo a la brasa con patata chafada con alioli de pimentón de
A.O.V.E. Alberquina

Plato Principal – 10,00€

Arroz caldoso de rape y langostinos a la hierbabuena

Postre – 5,00€

Tarta de comunión o Leche frita y helado de turrón

Bodega – 11,00€

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

Precio: 46,25€ /persona

21% IVA incluido en precios





Menú B

Entrante en Mesa (para cada 4 personas) – 6,50€

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

Primer plato – 13,00€

Bacalao al pil pil con pisto de espinacas
Sorbete de frutas de la pasión – 2,00€

Segundo plato – 13,00€

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

Postre – 5,00€

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

Bodega – 11,00€

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

Precio: 50,50€ /persona

21% IVA incluido en precios





Menú C

Copa de Bienvenida – 9,50€

Vasito de ensaladilla rusa con langostinos
Tosta de salmón marinado y crema de queso especiado
Mini burger de sepia con ali oli
Tosta de lomo a la sal con mojo picón

Entrante en Mesa (para cada 4 personas) – 2,00€

Berenjenas rebozadas con miel de aguacate

Primer Plato – 11,00€

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

Segundo plato – 14,00€

Solomillo ibérico relleno de setas, patatas encebolladas y salsa de mostaza a la antigua

Postre – 5,00€

Tarta "El Corte" con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón o Tarta de comunión

Bodega – 12,00€

Cerveza de barril, Cerveza sin alcohol, Refrescos y zumos, Vino fino y manzanilla, Agua mineral, Vino Blanco Verdeo Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Celeste Roble (D.O. Ribera del Duero), Cava Café e infusiones

Precio: 53,50€ /persona

21% IVA incluido en precios





Menú D

Entrante en Mesa (para cada 4 personas) – 10,00€

Surtido de ibéricos con queso curado
Medallón de foie crujiente de pasta brick y castañas al brandy

Primer plato – 13,00€

Lomo de Lubina con tallarines de sepia y gazpachuelo
Sorbete espumoso de limón – 2,00€

Segundo plato – 12,00€

Meloso de ternera con puré de patatas a la vainilla

Postre – 5,00€

Tarta de comunión

Bodega – 15,00€

Cerveza de barril, Cerveza sin alcohol, Refrescos y zumos, Vino fino y manzanilla, Agua mineral, Vino Blanco Verdeo Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Altún Crianza (D.O.C. Rioja)
Cava
Café e infusiones

Prezio: 57,00€ /persona

21% IVA incluido en precios

