



MENÚS DE GRUPO



MENÚ DEGUSTACIÓN	MENÚ 2	MENÚ 3
<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Terrina casera de foie con pan de pasas y sus compotas</p> <p>Cecina D.O. Bierzo con rulo de cabra a la plancha y cebolla caramelizada</p> <p>EL PESCADO</p> <p>Lomo de atún rojo sobre chutney de calabacín</p> <p>LA CARNE</p> <p>Rabo de toro crujiente, parmentier y su jugo</p> <p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p>	<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Terrina casera de foie con pan de pasas y sus compotas</p> <p>Tartar de atún rojo trufado</p> <p>Croquetas casera Síkera</p> <p>EL PESCADO</p> <p>Merluza rellena de hongos</p> <p>LA CARNE</p> <p>Cochinillo crujiente</p> <p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p>	<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Jamón ibérico de bellota a cuchillo con pan con tomate</p> <p>Terrina casera de foie con pan de pasas y sus compotas</p> <p>Gambas de Huelva a la plancha</p> <p>EL PESCADO</p> <p>Bacalao asado sobre verduras al wok y crema de ajos tostados</p> <p>LA CARNE</p> <p>Taco de solomillo a la plancha, jugo trufado y patata</p> <p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p>
<p>P.V.P. 37 €/persona</p>	<p>P.V.P. 49 €/persona</p>	<p>P.V.P. 59 €/persona</p>

**** Estos menús incluyen IVA. No incluyen bebida ****

**** Posibilidad de cambios en los menús consultando previamente ****

**** Menús 2 y 3: Imprescindible reserva previa 3 días de antelación. Y grupos de mín. 4 personas ****

**** Para validar la reserva es necesario depositar 50 € a modo de adelanto ****