

# Menú grupos-Noche

(mín. 10 pax)

## ENTRANTE A COMPARTIR

Croqueta de carrillera con alioli de almendra tostada.



Triángulo de masa filo relleno de crema de espinacas, mozzarella y sésamo.



Guacamole de langostino en cesta crujiente de plátano.



\*\*\*

## PRINCIPAL A ESCOGER

Crêpe relleno con crema de gorgonzola, salsa de tomate cherry y queso fundido.



o

Lechona asada a las finas hierbas con patatón y trampó.



o

Lubina en aceite de cítricos y jengibre con verduras salteadas estilo oriental.



\*\*\*

## POSTRE

Bomba Ferrero.



\*\*\*

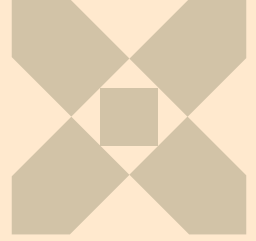
## BEBIDAS

Agua, caña o copa de vino.



**25€**  
P.P





# Group Menu-Evening

(min. 10 persons).



## STARTERS TO SHARE

Veal cheek croquette with toasted almond aioli.



Filo pastry triangle filled with cream of spinach, mozzarella and sesame.



Langoustine guacamole in crispy banana basket.



\*\*\*

## MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Crepe filled with cream of gorgonzola, cherry tomato sauce and melted cheese.



o

Roast suckling pig with fine herbs, new potatoes and trampó.



o

Sea bass in citrus and ginger oil with oriental style sautéed vegetables.



\*\*\*

## DESSERT

Bomba Ferrero.



\*\*\*

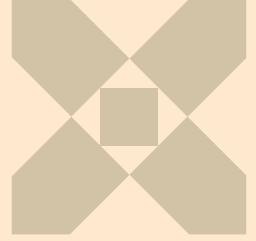
## BEVERAGE

Water, beer or a glass of wine.



**25€**  
P.P





# Group Menu-Evening

(min. 10 pax)



## VORSPEISEN ZUM TEILEN

Rinderbackenkrokette mit gerösteter Mandel-Aioli.



Filoteigdreieck gefüllt mit Spinat, Mozzarella und Sesamcreme.



Garnelen-Guacamole in knusprigen Bananen Körbchen.



\*\*\*

## HAUPTGERICHT NACH WAHL

Krepp gefüllt mit Gorgonzolacreme, Kirschtomatensauce und geschmolzenem Käse.



o

Gebratenes Spanferkel mit feinen Kräutern, Kartoffeln und Trampó.



o

Wolfsbarsch in Zitrus- und Ingweröl mit orientalisch gebratenem Gemüse.



\*\*\*

## DESSERT

Bomba Ferrero.



\*\*\*

## BEVERAGE

Wasser, Bier oder ein Glas Wein.



**25€**  
P.P



# Menú grupos-Noche

(mín. 10 pax)

## ENTRANTE A COMPARTIR

Croqueta de carrillera con alioli de almendra tostada.



Triángulo de masa filo relleno de crema de espinacas, mozzarella y sésamo.



Guacamole de langostino en cesta crujiente de plátano.



\*\*\*

## PRINCIPAL A ESCOGER

Crêpe relleno con crema de gorgonzola, salsa de tomate cherry y queso fundido.



o

Lechona asada a las finas hierbas con patatón y trampón.



o

Lubina en aceite de cítricos y jengibre con verduras salteadas estilo oriental.



\*\*\*

## POSTRE

Bomba Ferrero.



## BEBIDAS

Agua y refrescos.

Ilimitado durante servicio comida.

### VINO BLANCO

Puro Arte (Vino de Castilla)

### VINO ROSADO

Guerra (Bierzo)

### VINO TINTO

Zuazo Gastón (D.O. Rioja)

\*\*\*

1 botella de vino por cada 3 personas.

35€  
P.P



# Group Menu-Evening

(min. 10 persons).

## STARTERS TO SHARE

Veal cheek croquette with toasted almond aioli.



Filo pastry triangle filled with cream of spinach, mozzarella and sesame.



Langoustine guacamole in crispy banana basket.



\*\*\*

## MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Crepe filled with cream of gorgonzola, cherry tomato sauce and melted cheese.



o

Roast suckling pig with fine herbs, new potatoes and trampó.



o

Sea bass in citrus and ginger oil with oriental style sautéed vegetables.



\*\*\*

## DESSERT

Bomba Ferrero.



## BEVERAGE

Water, soft drinks.

Unlimited during meal service.

### WHITE WINE

Puro Arte (Vino de Castilla)

### ROSÉ WINE

Guerra (Bierzo)

### RED WINE

Zuazo Gastón (D.O. Rioja)

\*\*\*

1 bottle of wine per 3 people.

35€  
P.P



# Group Menu-Evening

(mín. 10 pax)

## VORSPEISEN ZUM TEILEN

Rinderbackenkrokette mit gerösteter Mandel-Aioli.



Filoteigdreieck gefüllt mit Spinat, Mozzarella und Sesamcreme.



Garnelen-Guacamole in knusprigen Bananen Körbchen.



\*\*\*

## HAUPTGERICHT NACH WAHL

Krepp gefüllt mit Gorgonzolacreme, Kirschtomatensauce und geschmolzenem Käse.



o

Gebrautes Spanferkel mit feinen Kräutern, Kartoffeln und Trampó.



o

Wolfsbarsch in Zitrus- und Ingweröl mit orientalisch gebratenem Gemüse.



\*\*\*

## DESSERT

Bomba Ferrero.



## GETRÄNKE

Wasser, alkoholfreie Getränke.  
Unbegrenzt während der Mahlzeiten.

### WEISSWEIN

Puro Arte (Vino de Castilla)

### ROSÉWEIN

Guerra (Bierzo)

### ROTWEIN

Zuazo Gastón (D.O. Rioja)

\*\*\*

1 Flasche Wein für je 3 Personen.



35€  
P.P

