

Menú de Raciones PETUNIA

Crostinis variados

Croquetas de Pulpo

Queso Provolone

Berenjena gratinada
al horno con queso
parmesano

Ensalada de ventresca
de bonito con pimientos
asados

Carpaccio de gambas con
aceite de cítricos

28€ por persona

(IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco
por cada 4 personas y café.
(las cervezas y los refrescos
no están incluidos en el precio)

Menú de Raciones AZALEA

Queso de cabra
con cebolla caramelizada

Carpaccio de Pulpo

Croquetas de
Jamón Ibérico

Ensalada de espinacas
y gambas con vinagreta
de bacón y piñones

Revuelto de morcilla

Pizza de Jamón Ibérico

28€ por persona

(IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco
por cada 4 personas y café.
(las cervezas y los refrescos
no están incluidos en el precio)

Menú de Raciones AMAPOLA

Surtido de Ibéricos

Queso de burrata con tomates secos y aceite de trufa blanca

Espárragos trigueros con jamón ibérico

Revuelto de morcilla

Ensalada de mozzarella de búfala

Taquitos de merluza en tempura con verduritas y caramelo de soja

30€ por persona
(IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral, 1 botella de vino tinto, rosado o blanco por cada 4 personas y café.
(las cervezas y los refrescos no están incluidos en el precio)

Menú de Raciones MARGARITA

Surtido de Ibéricos

Tabla de quesos surtida

Virutas de foie
con frutos rojos

Huevos rotos
con gulas al ajillo

Gambas en tempura
con caramelo
de soja

Arroz cremoso
con frutos del mar

32€ por persona
(IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco
por cada 4 personas y café.
(las cervezas y los refrescos
no están incluidos en el precio)

Menú de Raciones ORQUÍDEA

Surtido de Ibéricos

Anchoas del Cantábrico

Huevos rotos con jamón
y foie

Espárragos trigueros
con gambas
y gulas al ajillo

Carpaccio de Buey

Solomillo de buey
salteado con hongos

35€ por persona

(IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco
por cada 4 personas y café.
(las cervezas y los refrescos
no están incluidos en el precio)

Menú de Grupo VILLASECA

Para compartir

Crostinis variados

Queso de burrata templado con
tomates secos, aceite de trufa blanca
y caviar de trufa negra

Carpaccio de pulpo
sobre crema de cangrejo

A elegir

Delicias de merluza
en tempura con alioli de miel

Fetuchini nero di sepia
salteados con hongos y gambas

Carrillera de cerdo ibérico
estofada al vino tinto

Surtido de postres

30€ por persona (IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco por
cada 4 personas y café
(las cervezas y los refrescos no están
incluidos en el precio)

Menú de Grupo SIGÜENZA

Para compartir

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de
queso de búfala y aguacates

Espárragos trigueros
en tempura con
salsa teriyaki

A elegir

Arroz de
frutos del mar

Merluza al horno
con ajitos

Lasaña
de jarrete

Surtido de postres

30€ por persona (IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco por
cada 4 personas y café
(las cervezas y los refrescos no están
incluidos en el precio)

Menú de Grupo RIBAGORDA

Para compartir

Parrillada de
verduritas tiernas

Rulo de cabra al horno
con cebolla caramelizada

Croquetas
de Pulpo

A elegir

Arroz cremoso
con sinfonia de setas

Delicias de merluza
en tempura con alioli de miel

Crujiente de Rabo de toro
estofado

Surtido de postres

32€ por persona (IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco por
cada 4 personas y café
(las cervezas y los refrescos no están
incluidos en el precio)

Menú de Grupo RIBAGORDA

Para compartir

Parrillada de
verduritas tiernas

Rulo de cabra al horno
con cebolla caramelizada

Croquetas
de Pulpo

A elegir

Arroz cremoso
con sinfonia de setas

Delicias de merluza
en tempura con alioli de miel

Crujiente de Rabo de toro
estofado

Surtido de postres

32€ por persona (IVA incluido)

El precio del menú incluye agua mineral,
1 botella de vino tinto, rosado o blanco por
cada 4 personas y café
(las cervezas y los refrescos no están
incluidos en el precio)

Menú de Evento Número 1

Para compartir

Croquetas de Boletus

Rulo de cabra al horno
con cebolla caramelizada

Huevos rotos
con Jamón Ibérico y Foie

A elegir

Entrecot a la Parrilla

Delicias de merluza
en tempura con alioli de miel

Surtido de postres

39€ por persona

(IVA incluido)

El precio de los menús incluyen vino tinto,
blanco, rosado, agua mineral, refrescos,
cervezas y café

Menú de Evento Número 2

Para compartir

Surtido de Ibéricos

Croquetas de Jamón Ibérico

Carpaccio de pulpo
sobre crema de cangrejo

A elegir

Carrillera de cerdo ibérico
estofada al vino tinto

Lenguado relleno
de chanfaina de marisco
en salsa de cava

Surtido de postres

39€ por persona

(IVA incluido)

El precio de los menús incluyen vino tinto,
blanco, rosado, agua mineral, refrescos,
cervezas y café

Menú de Evento Número 3

Para compartir

Surtido de Ibéricos

Croquetas de jamón y manzana

Rulo de cabra al horno
con cebolla caramelizada

Ensalada de ventresca y pimientos
asados

A elegir

Lasaña de jarrete de ternera con
crema de patata trufada y su salsa

Bacalao al horno con ajitos

Surtido de postres

43€ por persona

(IVA incluido)

El precio de los menús incluyen vino tinto,
blanco, rosado, agua mineral, refrescos,
cervezas y café

Menú de Evento Número 4

Para compartir

Surtido de Ibéricos

Rulo de cabra al horno
con cebolla caramelizada

Ensalada de ventresca y gulas

Espárragos trigueros a la plancha
con gambas y gulas al ajillo

A elegir

Merluza a la manzana

Entrecot a la parrila

Surtido de postres

47€ por persona

(IVA incluido)

El precio de los menús incluyen vino tinto,
blanco, rosado, agua mineral, refrescos,
cervezas y café

Menú de Evento Número 5

Para compartir

Surtido de Ibéricos

Anchoas de Santoña
con carpaccio de tomate

Virutas de foie con frutos rojos

Gambas a la plancha

A elegir

Merluza al horno con ajitos

Solomillo de buey
a la parrilla

Surtido de postres

54€ por persona

(IVA incluido)

El precio de los menús incluyen vino tinto, blanco, rosado, agua mineral, refrescos, cervezas y café

Menú INFANTIL

Primer plato

Jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso manchego, croquetas y chipirones a la andaluza

Segundo plato

Chuletitas de cordero con guarnición

25€ por niño/a

(IVA incluido)

El precio de los menús incluye pan, un refresco o agua y postre.

Recomendado para niños hasta 11 años