

## MENUS PARA GRUPOS

### MENU 1

#### Entradas al centro:

Pastel de cabracho casero  
Ensalada de quesos variados con nueces  
Croquetas caseras variadas

#### 2º plato:

Merluza rellena de salmón ahumado y gambas o  
Solomillo de cerdo al oporto con orejones y ciruelas

#### Postre:

Brownie casero de chocolate con helado.

### MENU 2

#### Entradas al centro:

Cecina de León con virutas de parmesano  
Pastel casero de puerros templado.  
Crujiente de langostinos con guacamole

#### 2º plato:

Bacalao al horno con patata panadera, cebolla y pimiento o  
1/2 Cachopo de ternera asturiana IGP con guarnición

#### Postre:

Tarta casera de la abuela.

### MENU 3

#### Entrada al centro:

Ensalada de jamón de pato con foie de oca y crocante de almendra natural

#### 1º plato:

Canelones rellenos de merluza y gambas sobre salsa mariscada.

#### 2º plato:

Carrileras de cerdo ibérico con compota de manzana y patatín.

#### Postre:

Tarta casera de tiramisú.

### MENU 4

#### Entrada al centro:

Jamon de cebo ibérico cortado a cuchillo

#### 1º plato

Ensalada de ventresca y pimientos asados

#### 2º plato:

Entrecot de vacuno a la plancha con patatas fritas o  
Pixín al horno en salsa marinera.

#### Postre:

Tarta de queso casera con compota de arándanos.

Todos los menús incluyen pan casero, agua mineral Fuensanta, vino D.O. C. Familia Valdelana y/o Rueda 100% verdejo y café 100% Arábica o infusiones premium.  
Estos menús se elaboran para mesa completa y bajo reserva previa.

PRECIO MENÚ 1: 35€ MENÚ 2: 36€ MENÚ 3: 39€ MENÚ 4: 44€  
Aquellos menús que deseen chupito se incrementara en 3,00€ por persona  
Precios con Iva incluido.

