



MENÚ TAPEO 2

Tomate trinchado de temporada con ventresca de atún
Brocheta de langostino con queso brie y maraña de kataifi (individual)
Huevos rotos con patatas al romero y carbonara trufada
Coca de maíz con carne de costilla ibérica glaseada
Canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico (individual)

Solomillo ibérico con holandesa tostada y patatas camperas

Crujiente de chocolate caliente con semifrío de leche merengada

Vino blanco Rueda y tinto Rioja Crianza

Agua, refrescos y café

38,75€

IVA incluido

Teléfono de contacto: 965 12 43 62

Nota: Mínimo 4 comensales. Se requiere contratar el menú con 48 horas de antelación. La bebida que incluye el menú será considerada desde el momento en el que empiece el menú, cualquier consumición realizada antes de estar todos los comensales o haber empezado el menú aunque no esté la mesa al completo, se abonará aparte. El menú incluye una botella de vino, tanto blanco como tinto cada dos comensales.

Café: Solo, cortado, americano, con leche, infusiones.

La falta de comensales reservados sin previo aviso (48h antes) conllevará el abono del 50% por cada comensal no asistente.

OPCIONAL: Copa 5€ / Ginebra Ampersand cítrico / Ginebra Ampersand fresa / Ron Cacique / Whisky Jhonnie Walker Red Label / Vodka Smirnoff / Coca cola, Fanta, Sprite, tónica Schweppes. (Previa confirmación).

Copa Premium 8€ / Ginebra Nordes / Ginebra Brockmans (fresa) / Ron Botran / Whisky Jhonnie Walker Black Label / Vodka Ciroc / Coca cola, Fanta, Sprite, tónica Schweppes. (Previa confirmación).