

# MENÚ DE GRUPOS I

SOLO RESERVA ANTICIPADA

## APERITIVOS

Degustación de AOVE de la casa  
Aceitunas aliñadas

## Entrantes Centros

(Cada 4 comensales, pueden ser modificados)

PATE DE PERDIZ con migas de pan de especias

ENSALADA templada DE POLLO AHUMADO con bolétus y pasas

MORILLO IBÉRICO EN ESCABECHE con HUEVOS ROTOS a la BAEZANA y LANGOSTINOS

BERENJENAS CRUJIENTES CON CREMA DE QUESO Y MIEL

## 2º PLATO A ELEGIR

BACALAO confitado con tomate asado y salsa de almendras

Ó

MERLUZA rellena de espinacas y gambas a la crema con salsa velouté de vino blanco

Ó

PRESA IBÉRICA asada y su JUGO especiado

Ó

Lingote de CARRILADA EN SU JUGO con calabaza al comino

Ó

PLUMILLA IBÉRICA MACERADA CON CREMOSO DE PATATAS Y VERDURITAS

Ó

PIERNECILLA de LECHAL AL HORNO EN SU JUGO (+ 3 €)

Ó

ENTRECOTTE DE VACA A LA PARRILLA (+3 €)

## POSTRE

Cremoso de QUESO a la vainilla, trocitos de BROWNIE NEGRO Y helado de FRUTOS ROJOS

Precio por persona bebidas incluidas IVA incluido 37,00 €

(Café solo almuerzos) no incluye cava, licores o combinados

INCLUIR LICOR O COMBINADO + 4,50 €

LICORES PREMIUM CONSULTAR

DESDE EL RESTAURANTE LOS SENTIDOS LE AGRADECEMOS QUE CONFIEN EN NOSOTROS PARA SU CELEBRACION.  
PARA EVITAR MOLESTIAS DEBEN DE TENER EN CUENTA NUESTROS HORARIOS PARA LA SOBREMESA Y CIERRE DEL LOCAL  
ALMUERZO 18:00 Y CENA 01:00

Las reservas serán ubicadas bajo criterios del restaurante, pudiendo ser modificado según nuestras necesidades o necesidades especiales de clientes

EL MENÚ PODRÁ SER MODIFICADO SEGÚN LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS

## MENÚ DE GRUPOS II

SOLO RESERVA ANTICIPADA

### APERITIVOS

ACEITUNAS  
DEGUSTACIÓN DE AOVE

### CENTROS

IBÉRICOS "JAMÓN, LOMO, SALCHICHON, CHORIZO, Y QUESO MANCHEGO" CURADO  
TERRINA DE FOIE CARAMEIZADO CON CONFITURA DE VIOLETAS  
ENSALADA templada de POLLO AHUMADO con bolétus y pasas  
MORILLO IBÉRICO EN ESCABECHE con HUEVOS ROTOS a la BAEZANA y LANGOSTINOS

### 1º PLATO INDIVIDUAL

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE Y GAMBAS

### 2º PLATO A ELEGIR

BACALAO confitado con tomate asado y salsa de almendras

Ó

MERLUZA rellena de espinacas y gambas a la crema con salsa velouté de vino blanco

Ó

PRESA IBÉRICA asada y su JUGO especiado

Ó

Lingote de CARRILADA EN SU JUGO con calabaza al comino

Ó

PLUMILLA IBÉRICA MACERADA CON CREMOSO DE PATATAS Y VERDURITAS

Ó

PIERNECILLA DE LECHAL AL HORNO EN SU JUGO (+ 3 €)

Ó

ENTRECOTTE DE VACA A LA PARRILLA (+3 €)

### POSTRE

Cremoso de QUESO a la vainilla, trocitos de BROWNIE NEGRO Y helado de FRUTOS ROJOS

Precio por persona bebidas incluidas IVA incluido 42,00 €  
(café solo almuerzos) no incluye cava, licores o combinados

INCLUIR LICOR O COMBINADO + 4,50 €

LICORES PREMIUM CONSULTAR

DESDE EL RESTAURANTE LOS SENTIDOS LE AGRADECEMOS QUE CONFIEN EN NOSOTROS PARA SU CELEBRACION.  
PARA EVITAR MOLESTIAS DEBEN DE TENER EN CUENTA NUESTROS HORARIOS PARA LA SOBREMESA Y CIERRE DEL LOCAL  
ALMUERZO 18:00 Y CENA 01:00

EL MENÚ PODRÁ SER MODIFICADO SEGÚN LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS

## Incluir platos De Centro

½ Jamón ibérico de bellota y ½ de queso de oveja curado  
Jamón ibérico puro de bellota cortado a mano  
Servir **individual** un plato **centros**  
Otros Consultar carta restaurante

## Precio por comensal

+ 4,50 €      Cambiar sobre el menú + 2,0 €  
+ 5,50 €      Cambiar sobre el menú + 2,5 €  
+ 1,50 €

Cambiar ( MENU I) pate de perdiz por foie caramelizado

+ 2,00 €

Cambiar servicio de un plato de centro a servir individual

+ 1,50 €

## Opción de 2º platos (se cobra la cantidad que se consuma)

Pescado Captura del día

+ CONSULTAR

Tostón de cochinillo

+ 5,50 €

Entrecote de ternera (menu1)

+ 3,00 €

Solomillo de buey

+ 5,50 €

Paletilla de choto asada

+ 5,50 €

## OTROS VINOS

Se Abonaría la diferencia de precio de 16,00 € por botellas consumidas (consultar carta de vinos y disponibilidad)

Horario de entrada para reservas de menú      almuerzos    13,30 a 15,15      cenas      21,00 a 22,30

Servicio máximo de sobremesa y cierre del local    almuerzos    18,00      cenas      01,00

## IMPORTANTE

Las plazas reservadas **no ocupadas** sin aviso previo, **(al menos con 2 horas de antelación)** tienen un coste del **15 €** aplicado en la factura total del evento,.

**LA DISPOSICIÓN** de los distintos **SALONES** para el evento depende del número de plazas reservadas, el restaurante determina según se indica en la tabla adjunta, en qué salón se realizará el evento, dando prioridad a las primeras reservas confirmadas. Otro número de comensales a los indicados compartirán salón en las distintas plantas.

Planta baja	Salón marrón	mínimo 8	comensales	máximo 10
Planta baja	Salón cristalera patio	mínimo 18	comensales	máximo 20
Planta superior	Salón negro	mínimo 12	comensales	máximo 16
Planta superior	Salón blanco	mínimo 22	comensales	máximo 28

Las reservas serán ubicadas bajo criterios del restaurante, pudiendo ser modificado según necesidades especiales e imprevistas que puedan surgir