

MENÚ DE GRUPOS I *new*

SOLO RESERVA ANTICIPADA- MESAS COMPLETAS MISMO MENÚ

APERITIVOS

Degustación de AOVE de la casa
Aceitunas aliñadas
Tosta de la casa con caldera y kikos

Entrantes Centros

(Cada 4 comensales, pueden ser modificados)

PATE DE PERDIZ con migas de pan de especias
ENSALADA DE PRESA IBÉRICA CONFITADA, migas crujientes de OCHIO, asadillo, naranja y calabaza picante
HUEVO ROTOS con Lomo a la orza, langostinos y cremoso de patatas

1º PLATO INDIVIDUAL

VASITO DE SALMOREJO cremoso con pistachos

2º PLATO A ELEGIR

BACALAO confitado con tomate asado a nuestra Baezana
Ó
MERLUZA RELLENA con espinacas y gambas al ajillo en salsa verde
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

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE caliente con helado de leche merengada

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 CONFÍEN 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.
Es importante que nos indiquen si existen limitaciones de accesibilidad del algún tipo., ya que no disponemos medios mecánicos para acceder a la planta superior

EL MENÚ PODRÁ SER MODIFICADO SEGÚN LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS

MENÚ DE GRUPOS II *new*

SOLO RESERVA ANTICIPADA - MESAS COMPLETAS MISMO MENÚ

APERITIVOS

ACEITUNAS

DEGUSTACIÓN DE AOVE

Tosta de la casa con caldera y kikos

CENTROS

PLATO DE IBÉRICOS DE BELLOTA

"JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN, CHORIZO"

QUESO DE OVEJA CURADO

TERRINA DE FOIE CARAMELIZADO con confitura de violetas

Timbal de ENSALADA DE PERDIZ escabeche cremoso, higos y chalotas al regaliz

HUEVO ROTOS con Lomo a la orza, langostinos y cremoso de patatas

1º PLATO INDIVIDUAL

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE Y GAMBAS

2º PLATO A ELEGIR

BACALAO confitado con tomate asado a nuestra Baezana

ó

MERLUZA rellena de espinacas y gambas en salsa verde

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

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE caliente con helado de leche merengada

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

Las reservas serán ubicadas bajo criterios del restaurante, pudiendo ser modificado según nuestras necesidades o necesidades especiales de clientes..
Es importante que nos indiquen si existen limitaciones de accesibilidad del algún tipo., ya que no disponemos medios mecánicos para acceder a la planta superior

EL MENÚ PODRÁ SER MODIFICADO SEGÚN LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS

MENÚ DE GRUPOS III *new*

SOLO RESERVA ANTICIPADA - MESAS COMPLETAS MISMO MENÚ

APERITIVOS

ACEITUNAS

DEGUSTACIÓN DE AOVE

Tosta de la casa con caldera y kikos

CENTROS

PLATO DE IBÉRICOS "JAMÓN, LOMO, SALCHICHON, QUESO CURADO"

TERRINA DE FOIE CARAMELIZADO con confitura de violetas

HUEVO ROTOS con Lomo a la orza, langostinos y cremoso de patatas

1º PLATO INDIVIDUAL

SALMOREJO cremoso con picada de pistachos

2º PLATO INDIVIDUAL

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE Y GAMBAS

3º PLATO INDIVIDUAL

½ BACALAO confitado con tomate asado a nuestra Baezana

4º PLATO INDIVIDUAL

½ Lingote de CARRILADA EN SU JUGO con calabaza al comino

5º PLATO INDIVIDUAL

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE caliente con helado de leche merengada

Precio por persona bebidas incluidas IVA incluido 48,00 €
(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 | + 4,50 € |
| Jamón ibérico puro de bellota cortado a mano | + 5,50 € |
| Servir individual un plato centros | + 1,50 € |
| Otros Consultar carta restaurante | |

Precios por comensal

| | |
|-----------------------|---------|
| Cambiar sobre el menú | + 2,0 € |
| Cambiar sobre el menú | + 2,5 € |

MISMO MENÚ PARA TODA LA RESERVA Y MESAS COMPLETAS

| | |
|---|----------|
| CAMBIAR (MENU I O MENU II) SALMOREJO X ARROZ | 00,00 € |
| CAMBIAR (MENU I) PATE DE PERDIZ POR FOIE CARAMELIZADO | + 2,00 € |
| CAMBIAR PLATO DE CENTRO PARA SERVIRLO 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 | + 3,00 € |
| Pierna de cordero al horno | + 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 | cenar | 21,00 a 22,30 |
| Servicio máximo de sobremesa y cierre del local | almuerzos | 18,00 | cenar | 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 y reservas con posibles limitaciones de accesibilidad. 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