



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ EJECUTIVO PARA GRUPOS

ENTRANTES A COMPARTIR (al centro 4 personas)

Morcilla de Burgos con corona de piquillo caramelizado
Ensalada de pollo cocinado a baja temperatura con *mezclum* de lechuga,
carpaccio de tomate, naranja, tierra de aceituna y *dressing* de cítricos
Setas a la plancha con gamba frita y ajitos

PRINCIPAL (a elegir uno)

Bacalao confitado al pil-pil de boletus con pisto castellano
o
Suprema de merluza con gambitas, aire de jengibre y su confitura de *cherry-chalota*
o
Entrecotte de ternera a la plancha con patatas y padrones
o
Solomillo ibérico estilo *teriyaki* con salsa de hongos, patatas gajo y reducción de *Px*

POSTRES

Degustación de postres caseros al centro de la mesa

Incluye pan, una bebida (verdejo de Rueda Flor Innata, o Ribera del Duero Roble Viña Vilano, o rosado de Cigales Sinfo, o Cava Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco, o agua) y café

PVP/Persona: 26,00€ IVA incluido

Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona: 6,00€ IVA incluido (opcional)

OBSERVACIONES: Menú disponible para grupos de 12 o más personas. El número de comensales, a efectos de facturación, se facilitará con 24 horas de antelación al evento. En el supuesto de inasistencia de tres comensales o más al momento del evento de los confirmados previamente, se cobrará el 50% del PVP/Persona IVA incluido de la presente propuesta por cada persona inasistente a partir del tercero. Asimismo le recordamos la necesidad de comunicarnos la existencia de algún tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria. Podemos confeccionar su menú a medida, y también disponemos de menú infantil, ¡Consúltenos!

MENÚ NO DISPONIBLE PARA LA CENA DE LOS VIERNES Y LOS SÁBADOS, DOMINGOS, VÍSPERA FESTIVOS Y FESTIVOS

No apto para celíacos