



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ CELEBRACIÓN 1

ENTRANTES A COMPARTIR (al centro 4 personas)

Carpaccio de bacalao ahumado con vinagreta de verduritas
Risotto de setas variadas al vino dulce con cecina crujiente
Chipirones encebollados con ali-oli de tinta y pesto

PRINCIPAL (a elegir uno)

Bacalao confitado al pil-pil de boletus

o

Merluza asada sobre cebolla caramelizada al Jerez y migas de tinta

o

Pluma de ibérico adobada con salsa suave *teriyaki* y cebolletas salteadas

o

Entrecote a la pimienta verde y café con pastel de patata y bacon

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 Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco, o agua) y café

PVP/Persona: 29,90€ IVA incluido

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

OBSERVACIONES: 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!

No apto para celíacos



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ CELEBRACIÓN 2

ENTRANTES A COMPARTIR (al centro 4 personas)

Ensalada de escabechados
Setas con jamón y salsa verde

ENTRANTE INDIVIDUAL

Risotto de gambas con cecina

PRINCIPAL (a elegir uno)

Corvina a la marinera

o

Bacalao al ajo arriero

o

Entrecotte con patatas y padrones

o

Carrillera ibérica

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 Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco, o agua) y café

PVP/Persona: 34,00€ IVA incluido

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

OBSERVACIONES: 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!

No apto para celíacos



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ CELEBRACIÓN 3

ENTRANTES A COMPARTIR (al centro 4 personas)

Ensalada de langostinos con tomate asado, mahonesa trufada y *carpaccio* de piña (vinagreta de balsámico y frutos rojos)
Carpaccio de solomillo con avellanas, membrillo y parmesano

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de boletus con crujiente de ibérico y huevo poché trufado

PRINCIPAL (a elegir uno)

Atún braseado con salsa de piquillos y cebolla caramelizada

o

Bacalao confitado sobre crema fina de guisantes y carbonara de berberechos

o

Carrilleras estofadas al vino dulce con puré de patata y zanahoria chafado y crema de ciruelas

o

Solomillo de vaca a la plancha con *foie* braseado y salsa al Px

POSTRES (a elegir uno)

Fresas al balsámico con cremoso de yogur y *crumble* de cítricos

o

Nuestra tarta de queso cremoso con *crumble* de canela y frutos rojos

o

Mousse de caramelo salado con salsa de chocolate y avellanas

Incluye pan, una bebida (verdejo de Rueda Valdecuevas, o Ribera del Duero Roble Viña Vilano, o vino de la tierra CyL Vizar Tempranillo, o rosado de Cigales Sinfo, o Freixenet Blanc de Blancs Semi-Seco, o agua) café y chupito de licor.

PVP/Persona: 37,00€ IVA incluido

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

OBSERVACIONES: 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! **No apto para celíacos**