



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 carrilleras y *mezclum* de setas
Calamar a la plancha sobre cama de puerro crujiente

PRINCIPAL (a elegir uno)

Bacalao a la vizcaína
○
Merluza al horno con panadera y verduritas
○
Carrillera de ajo al Vino Tinto
○
Entrecôte de ternera gallega con patatas y pimientos

POSTRES

Degustación de postres caseros al centro de la mesa

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

PVP/Persona: 32,50€ IVA incluido

Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona: 6€ 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 picantón escabechado (*mix* de lechugas,
cebolla roja, tomate cherry)
Hojaldre de zamburiña sobre *romesco*
Pimientos rellenos de *xangurro*

PRINCIPAL (a elegir uno)

Medallón de rape con salsa de almendras
○
Bacalao con pisto castellano
○
Entrecôte de ternera gallega con patatas y pimientos
○
Solomillo con patata asada y chalota

POSTRES

Degustación de postres caseros al centro de la mesa

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

PVP/Persona: 37,50€ IVA incluido

Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona: 6€ 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