



### **MENU 1**

Para compartir...

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de manzana caramelizada y foie

Carpaccio de ternera Harrys bar

Arroz campero

Arroz del señorito

Postres caseros

Vinos de la tierra, agua y pan

Precio por persona: 38 €

### **MENU 2**

Para compartir...

Croquetas de carabineros

Tomate rosa con burrata y aceite de albahaca

Mejillones a la brasa con aroma de lima

Chipirón a la andaluza

Fideuá de rape

Dados de solomillo con salsa de soja

Postres caseros

Vinos de la tierra, agua y pan

Precio por persona: 43 €

- Menús para grupos mínimo 10 personas
- Opciones para personas veganas y/o con intolerancias
- Salón privado para un máximo de 25 comensales

\* IVA incluido



### MENU 3

Para compartir...

Jamón ibérico con pan y tomate natural  
Salmuera sobre pan de cristal con guacamole  
Croquetas de carabineros  
Chipirones a la andaluza

Segundos a elegir...

Corvina al Orio con pure de batata y tomates Cherry confitados  
o  
Presa ibérica al carbón

Postre...

Nuestra tarta de queso y frutas naturales con chocolate  
Laus tinto somontano, Matarile blanco somontano, agua  
Precio por persona: 48€

### MENU 4

Para compartir...

Mi-cuit de foie en cilindros con wantom  
Tartar de Salmon marinado con guacamole y plátano macho  
Croquetas de pato  
Pulpo a la brasa

Segundos a elegir...

Rodaballo asado con patatas monalisa  
o  
Chateaubriand de solomillo de ternera con salsa de oporto

Postre...

Strudle de manzana y cookie de vainilla con chocolate  
Garnacha centenaria y Enate 234, agua  
Precio por persona: 53€