



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, café y pan

Precio por persona: 45 €

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, café y pan

Precio por persona: 48 €

- 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
Café o infusión
Laus tinto somontano, Matarile blanco somontano, agua

Precio por persona: 55€

MENU 4

Para compartir... Ensaladilla Bunkerbar
Focaccia con verduras asadas
Mejillones con salsa Thai
Croquetas de jamón ibérico

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
Café o infusión
Garnacha centenaria y Enate 234, agua

Precio por persona: 60€

**Sustituir el vino tingo por Garnacha Centenaria o el blanco por Enate Chardonnay 234 tiene un suplemento de 3€ por persona*