



## **Menú picoteo A**

Ensaladilla rusa con chips de plátano

\*\*\*

Surtidos de quesos canarios con nueces y membrillo

\*\*\*

Cigarritos de pollo con guacamole

\*\*\*

Croquetas caseras de cherne y de jabugo

\*\*\*

Langostinos Crujientes con salsa de ostras

\*\*\*

Albóndigas caseras con Setas forestales y papitas paja

**(Los Platos se servirán a razón de 1 plato cada 4 comensales)**

## **Postre (Individual)**

Helado de yogur con miel de palma y nueces

## **Bodega**

Vino blanco: Nuviana 100% Chardonnay

Vino tinto: Matulan (Rioja Crianza)

Agua, refresco, Cerveza y café

**(La bebida está incluida hasta el servicio de los postres)**

**28€ IGIC INCLUIDO**



## **Menu picoteo B**

Bruschetta de tomate escalibada y queso cabra

\*\*\*

Ensalada de tomates con ventresca de atún cebolla roja y lechuga

\*\*\*

Croquetas caseras de cherne y de jabugo

\*\*\*

Mixto de rollitos Pantalan de langostinos, morcilla y verduras

\*\*\*

Mimos de cherne con arrugadas y mojo verde

\*\*\*

Secreto ibérico con papitas fritas

**(Los Platos se servirán a razón de 1 plato cada 4 comensales)**

### **Postre (individual)**

Brownie con helado de vainilla

### **Bodega**

Vino blanco: Nuviana 100% Chardonnay

Vino tinto: Matulan (Rioja Crianza)

Agua, refresco, Cerveza y café

**(La bebida está incluida hasta el servicio de los postres)**

**32€ IGIC INCLUIDO**



## **Menú picoteo C**

Pan con tomate y jamón Ibérico

\*\*\*

Ensalada de Rucula con langostinos y fruta de temporada

\*\*\*

Croquetas caseras de cherne

\*\*\*

Cigarritos de pollo con Guacamole

\*\*\*

Calamares Saharianos fritos

\*\*\*

Solomillo en tacos con papitas fritas

(Los Platos se servirán a razón de 1 plato cada 4 comensales)

## **Postre (Individual)**

Tartaleta de manzana asada con helado de vainilla

## **Bodega**

Vino blanco: Nuviana 100% Chardonnay

Vino tinto: Matulan (Rioja Crianza)

Agua, refresco, Cerveza y café

**(La bebida está incluida hasta el servicio del postre)**

**34€ IGIC INCLUIDO**



## **MENU D**

### **Entrantes a compartir**

Ensalada de queso ahumado del hierro con vinagreta de frambuesa

\*\*\*

Papitas arrugadas con mojo rojo

\*\*\*

Croquetas caseras de cherne y jabugo

\*\*\*

Mixto de rollitos (Langostinos, Morcilla dulce y verduras)

(Los entrantes se servirán a razón de 1 plato cada 4 comensales)

### **Plato Principal**

Pescadito del día fresco (limpio de espina)

O

Pechuga de Poularda de corral con papitas trinchada y jugo de carne

### **Postre**

Tartaleta de manzana asada con helado de vainilla

### **Bodega**

Vino blanco: Nuviana 100% Chardonnay

Vino tinto: Matulan (Rioja Crianza)

Agua, refresco, Cerveza y café

**(La bebida está incluida hasta el servicio del postre)**

**34€ IGIC INCLUIDO**



## **Menú E**

### **Entrantes a compartir**

Bruschetta de tomate, escalibada y queso cabra

\*\*\*

Ensalada mixta de la huerta con atún

\*\*\*

Cigarritos de pollo con guacamole

\*\*\*

Croquetas Caseras de cherne y jabugo

(Los entrantes se servirán a razón de 1 plato cada 4 comensales)

### **Plato principal**

Lomo de Merluza plancha con salsa Nantua y papa hervida

\*\*\*

Presa ibérica loncheada con Papitas panaderas

### **Postre**

Helado de yogur con miel de palma y nueces

### **Bodega**

Vino blanco: Nuviana 100% Chardonnay

Vino tinto: Matulan (Rioja Crianza)

Agua, refresco, Cerveza y café

**(La bebida está incluida hasta el servicio del postre)**

38€ (IGIC INCLUIDO)



## **MENU F**

### **Entrantes a compartir**

Pan con tomate aceite de oliva virgen y sal en escamas

\*\*\*

Jamón ibérico de bellota

\*\*\*

Calamares Saharianos fritos

\*\*\*

Ensalada de rucula con langostinos y fruta de temporada

### **Plato Principal**

Lomo de cherne Salvaje limpio de espina con pisto de verdura

\*\*\*

Solomillo con papa trinchada y jugo de carne

### **Postre**

Brownie con helado de vainilla

### **Bodega**

Vino blanco: Nuviana 100% Chardonnay

Vino tinto: Matulan (Rioja Crianza)

Agua, refresco, Cerveza y café

**(La bebida está incluida hasta el servicio del postre)**

40€ (IGIC INCLUIDO)



### **Barra libre/música**

#### **(Mínimo grupos 50 personas)**

2 Horas de Música DJ (horario solo de 12 a 2 de la noche)

250€

La contratación de música conlleva contratar al menos 1 hora de barra libre o 2 consumiciones

#### **Por 1 hora de consumición**

Bebida estándar 8 € /por persona

Bebida Premium 10 € /por persona

#### **Por 2 horas de consumición**

Bebida estándar 15€/ por persona

Bebida Premium 18€ / por persona

#### **Por 3 horas de consumición**

Bebida estándar 20€ /por persona

Bebida Premium 24 € /por persona

#### **2 consumiciones**

Bebida estándar 7 € por persona

Bebida Premium 10€ por persona

#### **Bebida Estándar**

Arehucas oro y blanco

Santa teresa Gran reserva

Beefeater

Gordons

JB

John Haig

Mososkaya

#### **Bebida Premium**

Toda bebida estandar

Bombay

Puerto indias

Tanqueray

ETN

Glenfiddich

Absolut

