



MENÚ 1

## N1 : MENÚ EJECUTIVO CHULETÓN

(Min 2 personas) – Menu de Grupos Nº 1  
(de Lunes a Viernes)

### ENTRANTES

El plato de cuchara del día

### PLATO PRINCIPAL

Chuletón de Vacuno Mayor a la brasa (1Kg para 2 comensales)  
Patatas de Álava fritas en AOVE

### POSTRE

Tarta de manzana casera

Pan

Agua Sierra de Gazorla  
Aladro, DOCa Rioja

Precio por comensal: 32,50 € (IVA incluido)

*Croquetas caseras de Jamón Ibérico (Supl. comensal 2,20 €)*  
*Torta de Morcilla con Emulsión de Piquillos (Supl. comensal 3,00 €)*  
*Lestón, crianza, DOCa Rioja (Supl. comensal 3,00 €)*



MENÚ 2

## MENÚ DON PRODUCTO

(Min 2 personas) – Menu de Grupos Nº 2

### ENTRANTES

Nuestras Croquetitas caseras de Jamón Ibérico  
Verduritas de Tudela a la brasa con alioli de azafrán  
Torta de Morcilla con Emulsión de Piquillos

### PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Lomo bajo de Vaca Frisona a la brasa laminado
- Nuestra exquisita Hamburguesa de Wagyu a la brasa
  - Txipirones ibéricos salteados
- Lomo de Bacalao desalado en casa a la brasa

*Las carnes se sirven acompañadas de Patatas de Álava fritas en AOVE*

### POSTRES

Postre casero a elegir

Pan

Agua Sierra de Cazorra

Lestón, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 38,50 € (IVA incluido)

Chuletón de Vaca Frisona (30 días maduración)- Suplemento 4,40 € /  
comensal



(1Kg para dos personas)

MENÚ 3

## MENÚ CHULETÓN VACA FRISONA

(Min 2 personas) – Menu de Grupos Nº 3

### ENTRANTES

Puerros en vinagreta (de nuestra finca de Tudela)  
Txipirones Ibéricos  
Torta de morcilla de Burgos con confitura de piquillo

### PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Lomo de Bacalao a la brasa
- Chuletón de Vaca Frisona (30 días maduración)  
(1Kg para dos personas)

*Las carnes se sirven acompañadas de Patatas de Álava fritas en AOVE*

### POSTRES

Postre casero a elegir

Pan

Agua Sierra de Cazorla

Lestón, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 46,50 € (IVA incluido)