



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: 29,00 € + iva

Croquetas caseras de Jamón Ibérico (Supl. comensal 2 €)
Torta de Morcilla con Emulsión de Piquillos (Supl. comensal 2,5 €)
Barón de Larrauri, crianza, DOCa Rioja (Supl. comensal 3,5 €)



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 Cazoria

Barón de Larrauri, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 35,00 € + iva

Chuletón de Vaca Frisona (30 días maduración)- Suplemento 4 € / 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 Cazoria

Barón de Larrauri, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 42,00 € + iva