



MENÚ 1

## N1: MENÚ EJECUTIVO CHULETÓN

(Min 2 personas – MESAS COMPLETAS) – Menu de Grupos Nº 1

### ENTRANTES

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico  
Chistorra de tripa natural a la brasa  
Revuelto de Bacalao

### PLATO PRINCIPAL

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

### POSTRE

Postre casero a elegir  
Pan  
Agua Sierra de Cazorla  
Amador García, DOCa Rioja

Precio por comensal: 39,50 € (IVA inc.)



MENÚ 2

## MENÚ DON PRODUCTO

(Min 2 personas – MESAS COMPLETAS) – Menu de Grupos Nº 2

### ENTRANTES

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico  
Bloc de Foie con pan de pasas  
Selección de verduras asadas con ali oli  
Risotto de temporada

### PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Lomo bajo de Vaca Frisona a la brasa laminado
- 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 Cazorla  
Lestón, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 40,00 € (IVA inc.)

Chuletón de Vaca Frisona (30 días maduración)- Sup. 9,50 € / comensal  
(1Kg para dos personas)