

1 de 1

## ENTRANTES (1 ración cada 4 pax)

Croquetas de rabo guisado y huevo

Champiñones a la brasa rellenos de papada ibérica y nuez

Ensaladilla de gambas

## PRINCIPAL

Bife ancho argentino y entraña de rubia gallega con patatas y pimientos del padrón

## POSTRES VARIADOS AL CENTRO

## BODEGA (1 botella cada 3 pax)

Tarde vienes, verdejo

Copaboca, ribera del Duero

Pan, agua y cafe icluido 35€

  
**LA VOLADORA**  
COCINA DE SABOR

1 de 1

## ENTRANTES (1 ración cada 4 pax)

Picos de jamón ibérico con salmorejo

Croquetas picantonas

Tacos de merluza

Huevo frito crujiente (individual)

## PRINCIPAL

(elegir segunos con 1 día de antelación)

Bife ancho argentino acompañado de patatas y pimientos del padrón

○

Machote a la parrilla con patata panadera

## POSTRES VARIADOS A CENTRO

### BODEGA (1 botella cada 3 pax)

Tarde vienes, verdejo

Figuero 4, ribera del Duero

Pan, agua y cafe icluido 42€



**LA VOLADORA**  
COCINA DE SABOR

1 de 1

## ENTRANTES (1 ración cada 4 pax)

Picos de jamón ibérico con salmorejo

Terrina de foie casera

Huevo frito crujiente (individual)

## PRINCIPAL

Machote a la parrilla con patata panadera

Y

T-bone madurado con patatas y pimientos del padrón

## POSTRES

Nuestra tarta de queso horneada

## BODEGA (1 botella cada 3 pax)

Don Pedro de soutomaior, Albariño

La montesa, rioja

Pan, agua y cafe icluido 55€

  
**LA VOLADORA**  
COCINA DE SABOR



-Los menús son para grupos superiores a 8 personas

-Nuestros menús son orientativos, se puede cambiar cualquier plato por otros de nuestra carta.  
(puede modificar el precio)

-Hacemos menús "a la carta" bajo presupuesto

-Si hay algún alérgico o intolerante a algún alimento se hará un menú especial para esa persona  
sin cargo adicional

-Se pueden modificar los vinos o cambiar por otras bebidas

-Hacemos platos por encargo que no tengamos en nuestra carta