

# **MENU PICOTEO**

## ***Entradas para 4 personas***

*Cecina de león con virutas de foie y aceite de arbequina*

*Pastel de cabracho con tostas*

*Croquetas de jamón ibérico*

*Ensaladilla de marisco*

*Albóndigas de secreto ibérico en salsa de boletus trufados*



*Tarta de queso al horno*



*Café*

*BODEGA*

*Crianza D.O. Rioja*

*Verdejo D.O. Rueda*

*Lambrusco*

*Agua*

***32€ PAX***

# **MENU REUNIONES**

## ***Entradas para 4 personas***

*Cecina de león con virutas de foie helado y aceite de arbequina*

*Crujiente de morcilla en texturas de manzana*

*Risotto de calamares a la marea negra*



## ***Segundo a elegir***

*Bacalao confitado al club ranero*

*Carrilleras ibéricas estofadas lentamente con verduras en tempura*



*Torrija caramelizada de sobao pasiego*



*Café*

*BODEGA*

*Crianza D.O. Rioja*

*Verdejo D.O. Rueda*

*Lambrusco*

*Agua*

***36€ PAX***

# MENU CELEBRACIONES

## *Entradas para 4 personas*

*Variación de ibéricos de bellota de la casa Blázquez y fritos de la casa*

*Raviolis de caneton en salsa de boletus y queso ahumado*

*Chipirones con cebolla confitada y alioli de tinta*



## *Segundo a elegir*

*Merluza rellena de marisco*

*Rabo deshuesado elaborado con queso de cabra y foie*



*Torrija caramelizada de sobao pasiego*



*café*

*BODEGA*

*Crianza D.O. Rioja*

*Verdejo D.O. Rueda*

*Lambrusco*

*Agua*

*40€ PAX*

# MENU EVENTOS

## *Entradas para 4 personas*

*Variación de ibéricos de bellota de la casa Blázquez y fritos de la casa*

*Raviolis de caneton en salsa de boletus y queso ahumado*

*Chipirones con cebolla confitada y alioli de tinta*



## *Segundo a elegir*

*Lubina salvaje en vinagreta de tomate y trigueros en cama de patata panadera*

*Solomillo de novilla a su gusto*



*Torrija caramelizada de sobao pasiego*



*café*

BODEGA

*Crianza D.O. Rioja*

*Verdejo D.O. Rueda*

*Lambrusco*

*Agua*

**44€ PAX**