



## · MENÚ GRUPO ·

2018

### Entrantes a compartir

Ensalada Caprese

(mozzarella biológica de búfala con tomate y albahaca)

Berenjenas asadas con salsa de tomate gratinados con parmesano

Croquetas de jamón

...

### Segundos a elegir

Lasagna al horno con salsa pomodoro y albahaca ó Presa Ibérica

o

Chipirones plancha con cebolla caramelizada

...

### Postre

Surtido de postres

...

### Bebidas

Cerveza, refrescos, agua mineral

**Vino tinto Rioja:** Cune Crianza

**Vino blanco Rueda:** Cune Verdejo

**Lambrusco** Rosso o Rosato

Café o infusiones

...

**30€/persona (IVA Incluido)**

- Una botella de vino por cada dos personas. Refresco o cerveza se servirán dos consumiciones por persona.
- El extra de bebidas, anterior o posterior al consumo del menú contratado, se cobrará aparte, siempre a discreción del jefe de sala.
- Para grupos a partir de 20 comensales, se elegirá un plato principal con antelación al evento.
- Se ruega avisar con antelación de posibles alergias o intolerancias alimenticias.