



• **MENÚ GRUPO** •
2018

Entrantes para compartir

Quesos europeos artesanales

Croquetas de jamón de bellota

Pulpo a la parrilla con panceta

- -

Segundos a elegir

Secreto ibérico con pad thai de soja tierna

o

Salmón con mango y cítricos

- -

Postre

Surtido de postres

- -

Bebidas

Cerveza, refrescos

Vinos Tintos Rioja: Martínez la Cuesta Crianza o Sierra Cantabria

o

Vinos Tintos Ribera del Duero: Protos Crianza o Emilio Moro

Vinos Blancos Rueda: Legaris ó Marqués de Riscal

o

Vinos Blancos Rías Baixas: Paco y Lola

Café o infusiones

50 €/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.
- Se ruega avisar con antelación de posibles alergias o intolerancias alimenticias.
- Será necesaria la confirmación *de menú, con un plazo máximo de 72 horas.*