

Menú Especial Picoteo

Ensaladilla Rusa

Morcilla de Burgos a la brasa

Pastel de cebolla y puerros acompañado con virutas de jamón ibérico

Setas al Jerez

Croquetas de puchero

Entrecot de vaca madurada

Y para concluir

Un surtido de postres

40 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Todos los platos a compartir cada 4 personas.

Bebida incluida desde los entrantes hasta la llegada del postre a la mesa.

Información & Reservas 952 28 36 62

Para que la reserva se haga efectiva se ha de pagar el 20% del total del presupuesto.

Menú Tradicional

Entrantes

Ensaladilla rusa
Croquetas caseras
Morcilla de Burgos a la brasa

Plato Principal (a elegir)

Salmón a la pimienta rosa
Solomillo de cerdo a la pimienta

Y para concluir

Un surtido de postres

43,50 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Todos los entrantes a compartir cada 4 personas.

Bebida incluida desde los entrantes hasta la llegada del postre a la mesa.

Información & Reservas 952 28 36 62

Para que la reserva se haga efectiva se ha de pagar el 20% del total del presupuesto.

Menú Málaga

Entrantes

Ensalada Robles

Setas al Jerez

Croquetas de puchero

Revuelto de puerros y langostinos

Plato Principal (a elegir)

Bacalao gratinado con espuma de alioli de pimientos del piquillo

Solomillo de cerdo a la pimienta

Abanico Ibérico cocinado a baja temperatura

Y para concluir

Un surtido de postres

48 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Todos los entrantes a compartir cada 4 personas.

Bebida incluida desde los entrantes hasta la llegada del postre a la mesa.

Información & Reservas 952 28 36 62

Para que la reserva se haga efectiva se ha de pagar el 20% del total del presupuesto.

Menú Los Lobes

Entrantes

Lomo en orza

Huevos rotos con langostinos al pil-pil

Ensalada de queso de cabra, remolacha, tomatitos cherry y frutos secos
con aderezo de vinagreta de miel y mostaza

Pastel de cebolla y puerros acompañado con virutas de jamón ibérico

Plato Principal (a elegir)

Entrecot de vaca madurada

Abanico Ibérico cocinado a baja temperatura

Salmón con salsa a la pimienta

Bacalao gratinado con espuma de alioli de pimientos del piquillo

Y para concluir

Un surtido de postres

52 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Todos los entrantes a compartir cada 4 personas.

Bebida incluida desde los entrantes hasta la llegada del postre a la mesa.

Información & Reservas 952 28 36 62

Para que la reserva se haga efectiva se ha de pagar el 20% del total del presupuesto.

Menú Carnívoro

Entrantes

Mollejas al Jerez
Huevos rotos con chistorra
Morcilla de Burgos a la brasa
Paté de perdiz

Plato Principal

1,4 Kg de chuletón de vaca madurada

Y para concluir

Un surtido de postres

58 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Todos los platos a compartir cada 4 personas.

Bebida incluida desde los entrantes hasta la llegada del postre a la mesa.

Información & Reservas 952 28 36 62

Para que la reserva se haga efectiva se ha de pagar el 20% del total del presupuesto.

Menú 30 Aniversario

Entrantes

Steak Tartar

Espárragos rellenos de salmón ahumado

Ensalada de burrata de búfala sobre carpaccio de tomate, remolacha, pepino con aderezo de vinagreta de miel y mostaza

Alcachofas salteadas con almejas gallegas

Plato Principal (a elegir)

Cochinillo lechal segoviano

Paletillas de cordero lechal

Carillada de ternera estofada acompañada de parmentier de setas y queso parmesano

Solomillo de vaca a la brasa

Bacalao al pil-pil

Y para concluir

Un surtido de postres

65 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Todos los entrantes a compartir cada 4 personas.

Bebida incluida desde los entrantes hasta la llegada del postre a la mesa.

Información & Reservas 952 28 36 62

Para que la reserva se haga efectiva se ha de pagar el 20% del total del presupuesto.