

# Menús para grupos

## 25€ por persona

Menús disponibles a partir de 8 personas

El menú se puede confeccionar al gusto eligiendo:

2 primeros

2 segundos

2 postres

3 bebidas incluidas por persona o 1 bebida en media pensión



# Primeros

- Judiones de la granja.  
Alubias con rabo de toro y setas.  
Crema de lentejas con foie.  
Crema de verduras con queso fresco y reducción de p.x.  
Alubias pintas con su picadillo.  
Crema de espárragos verdes y blancos con vieira plancha.  
Sopa marinera estilo donostiarra.  
Sopa de verduras con huevo escalfado y jamón ibérico.  
Ensalada cesar con langostinos en tempura y piña.  
Ensalada de roasbeef con salsa de mostaza.  
Ensalada de salmón marinado, guacamole y vinagreta de langostinos.  
Ensalada de pasta con verduras, foie y vinagreta de frutos rojos.  
Ensalada de jamón ibérico con queso de cabra plancha y reducción de oporto  
Hojaldre relleno de setas, gambones y salsa de boletus.  
Espárragos verdes a la parrilla con cintas de calamar y toque oriental.  
Coca con verduras al horno, romescu y queso brie.  
Pimientos del piquillo rellenos de merluza, puerro y salsa de calamar.  
Quiche lorraine de panceta, ajetes, gambas y champiñones con salsa de puerros.  
Raviolis con champiñones y salsa carbonara.  
Fetuchini con boloñesa, bacon y salsa de tomate al pesto.  
Huevos de corral con migas de pan, chistorra, patatas chips y salsa de jamón.  
Revuelto de bacalao, ajetes y gambones con salsa de pimientos.  
Verduras al wok con toque oriental y queso cabra plancha.  
Menestra de verduras naturales con tomate casero y jamón ibérico.  
Pastel de salmón eneldo con vinagreta de tomate y berberechos.  
Salteado de setas con foie a la plancha y reducción de vino garnacha.  
Milhojas de bacalao, patatas, pimientos rojos y pilpil con tomate seco.  
Arroz mar y tierra.  
Arroz meloso marinero con alioli.  
Arroz negro con chipirones crujientes.  
Fideua a banda con alí oli de azafrán.



## Segundos

Bacalao dorado estilo arcipreste.

Bacalao con kokochas en salsa verde.

Milhojas crujientes rellenas de bacalao ajoarriero y salsa de piquillos.

Merluza confitada con vinagreta de pimientos y langostinos

Merluza con salsa verde con mejillones.

Merluza a la gallega

Emperador a la parrilla con refrito de ajos y tomates.

Gallo a la plancha con salsa de limón.

Albóndigas de rape con salsa de azafrán.

Salmon plancha con salsa tártara.

Corvina con salsa marinera.

Dorada al horno con vinagreta de calamar.

Lomo de lubina con salsa de chalotas y vieira.

Filetes de lubina con arroz de gambas al ajillo.

Calamares de potera con salsa de tinta de calamar.

Carrilleras de ternera guisadas al oporto.

Carrilleras de cerdo estofadas con setas.

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus.

Solomillo de cerdo albardado con bacon con jugo de carne

Albóndigas de ternera con sepia.

Tiras de pollo con verduras y toque oriental.

Jamoncitos de pollo con su jugo y patatas panaderas.

Pechuga de pollo rellena con salsa de vino.

Escalope de ternera a la milanesa con guarnición de espaguetis y salsa de tomates.

Escalopines de ternera con salsa de p.x.

Rollitos de ternera rellenos de verduras y salsa de marsala.

Confit de pato con salsa de frutos rojos.

Rabo de ternera al aroma de canela.

Redondo de ternera en su jugo con verduras de temporada.

Ossobuco de ternera a la milanesa.

Hamburguesa de ternera completa estilo arcipreste.

Entrecot de ternera plancha con guarnición.

Lasaña de cordero con verduras y jugo de lavanda.

Milhojas de cordero, patatas, calabacín y salsa de romero.

Cochinillo o cordero asado (suplemento de 3 euros por persona).



# Postres

Brownie de chocolate con helado de frutos rojos.

Banda de manzana caliente con helado vainilla.

Tatín de manzana con salsa de caramelo.

Arroz con leche cremoso con trozos de frutas.

Flan de huevo con nata montada.

Tocinillo de cielo con frutos rojos.

Leche frita con espuma de coco.

Torrijas de pan de leche con sorbete de maracuyá.

Crêpes rellenos de dulce de leche.

Crêpes rellenos de mousse de chocolate.

Mousse de chocolate negro con manzana asada.

Tarta de queso templada con salsa de frutos rojos.

Milhojas de crema y nata.

Brochetas de frutas con salsa de chocolate blanco.

Piña asada con especias y helado de coco.

Tiramisú con helado de este.

Hojaldre de caramelo y plátano con helado de nata.

Macedonia de frutas, toque de menta y sorbete de mandarina.

Tulipa de helados variados.

Naranja preparada con sorbete de mandarina y toque de menta.



# Bebidas

Cervezas Mahou

Refrescos

Agua Solan de Cabras

Vino tinto Marqués de Arienzo Crianza DO Rioja (2 copas por pax)

Vino blanco Viña Calera de Marqués de Riscal 100% Verdejo DO Rueda (2 copas por pax)