

MENU

Grupo 50€/pp



ENTRANTES PARA COMPARTIR

1 3 7

CROQUETA DE OSSOBUCO CON GEL DE LIMÓN Y GREMOLADA

PAN BRIOCHE CON STEAK TARTARE Y GUARNICIÓN DE TEMPORADA

4

CUBOS DE ARROZ NEGRO, ATÚN ROJO, AGUACATE Y MARACUYÁ

1 7

PADELLINO ALLA PARMIGIANA

PASTA PARA COMPARTIR

1 3 7

EXPLOSION DE CARBONARA CON GUANCIALE CRUJIENTE Y CREMA DE PECORINO

4 7 14

RISOTTO CON PULPO, SETAS SHIMEJI, MAÍZ Y SALSA DE HIERBAS

4 7 12

LUBINA CON ENDIBIA BELGA Y SALSA BEURRE BLANC

POSTRE

1 3 7

TIRAMISÚ IN

EL MENU INCLUYE

AGUA, PAN Y CAFÉS. 1 BOTELLA DE VINO (CHARDONNAY O CABERNET SAUVIGNON) CADA 2 PERSONAS



MENU

Grupo Coctel

50 €/pp



ENTRANTES PARA COMPARTIR

1 3 7

CROQUETA DE OSSOBUCO CON GEL DE LIMÓN
FERMENTADO Y GREMOLADA

1 7

ARANCINO CON RAGÙ DE SALCHICHA, PIMIENTOS Y
RICOTTA SALADA

1 3 7

BIKINI A LA PARRILLA CON MORTADELLA
Y SCAMORZA

3 7 14

GAMBAS CON SALSA TARTARA

PAN BRIOCHE CON STEAK TARTARE Y
GUARNICIÓN DE TEMPORADA

1 7

PADELLINO ALLA PARMIGIANA

POSTRE

1 3 7

MINI TIRAMISU

EL MENU INCLUYE

4 BEBIDAS POR PERSONAS
(CERVEZA, VINO O REFRESCOS)



MENU

Grupo 75 €/pp



ENTRANTES PARA COMPARTIR

1 3 7

CROQUETA DE OSSOBUCCO CON GEL DE LIMÓN
FERMENTADO Y GREMOLADA

PAN BRIOCHE CON STEAK TARTARE Y GUARNICIÓN
DE TEMPORADA

4

CUBOS DE ARROZ NEGRO, ATÚN ROJO, AGUACATE
Y MARACUYÁ

PASTA PARA COMPARTIR

1 3 7

EXPLOSION DE CARBONARA CON GUANCIALE
CRUJIENTE Y CREMA DE PECORINO

4 7 14

RISOTTO CON PULPO, SETAS SHIMEJI, MAÍZ Y
SALSA DE HIERBAS

PRINCIPALES A ELEGIR

CHULETÓN MADURADO (APROX 300G POR
PERSONA) CON GUARNICIÓN DE PATATAS A LA
CONTADINA Y ENSALADA MIXTA

4 7 12

LUBINA CON ENDIBIA BELGA Y SALSA BEURRE
BLANC

POSTRE

1 3 7

TIRAMISÚ IN

EL MENU INCLUYE

AGUA, PAN Y CAFÉS. 1 BOTELLA DE VINO
(CHARDONNAY O CABERNET SAUVIGNON)
CADA 2 PERSONAS

