



Menús para **GRUPOS** Brasería

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPATIR

Ensalada de tomate
con ventresca
de atún y cebolleta tierna

Croquetas caseras
de jamón ibérico

Nachos con chilli de carne
y pico de gallo

PRINCIPAL

Lubina a la brasa
con sofrito de ajos tiernos
o

Costillar a la brasa
con salsa BBQ y papa asada
o

Paella de pulpo y
verduras de temporada
(Solo mediodía)

POSTRE

Tarta de queso y
coulis de arándanos

33€ p/p

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPATIR

Ensalada de queso de cabra
y berenjena a la brasa con
vinagreta de almendras picadas

Alcachofa a la brasa
con salsa de queso trufada

Huevos rotos con
pimientos de Padrón y txistorra

PRINCIPAL

Bacalao a la brasa con mousse
de pimientos asados, piquillo
y patata rota
o

Salteado de solomillo
de ternera sobre patatas
al romero y titaina valenciana
o

Arroz de lágrimas de txuleta
y setas
(Solo mediodía)

POSTRE

Torrija con helado
de leche merengada

37,50€ p/

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPATIR

Ensalada César
de pollo braseado

Plato de jamón ibérico
y pan con tomate

Calamares fritos Santurtzi

Pulpo a la brasa sobre
cremoso de patata

PRINCIPAL

Merluza en salsa verde
con patata cocida
o

Txuleton de vaca madurada
(1 kg x 3 pax) con guarnición
o

Paella de marisco
(Solo mediodía)

POSTRE

"Morenito Cubano"
Brownie de chocolate
con helado de vainilla

42€ p/

BEBIDAS

Botella de vino (tinto Tempranillo o blanco Rueda) por cada 3 pax,
cerveza 1/2 litro por pax, refrescos y agua incluidos

Barra libre de bebidas, refrescos y agua durante la comida por 4,50€ adicionales por pax

Los combinados de bebidas que no sean Premium por 5,50€

El servicio de bebida finaliza con la entrada del postre

