MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

*** Surtido de ibéricos y queso
jamón ibérico
caña de lomo ibérica
salchichón ibérico
chorizo ibérico
queso curado de oveja

*** Patatas "GUARRAS"
tiernas patatas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque de sriracha

*** Ensalada César con ternera crujiente, lechugas, queso, croutons y salsa césar

*** Nachos con ternera, guacamole y pico gallo

PRIMER PLATO

*** Sorbete de cava y limón

SEGUNDO PLATO (a elegir y concertado)

Medallón de ternera amielada a la brasa (200 gr)

Tournedó ibérico al ajillo a la brasa (250 gr)

Risotto de boletus con lardones de ibérico

Pez de espada a la plancha con salsa verde de perejil y lombarda

PARA ENDULZAR LA VELADA

Tarta de las Monjas
(deliciosa mezcla de bizcocho de nata y yema relleno)

BEBIDAS

Rioja - Lambrusco - Vinos Blancos - Cerveza – Refrescos – Agua

2025

PRECIO POR PERSONA 38,90

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

*** Surtido de ibéricos y queso
jamón ibérico
caña de lomo ibérica
salchichón ibérico
chorizo ibérico
queso curado de oveja

*** Huevos enstrellados con jamón ibérico abrasador

*** Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja

*** Risotto de boletus con lardones de ibérico

PRIMER PLATO

*** Sorbete de cava y limón

SEGUNDO PLATO (a elegir y concertado)

Entrecot de cerdo ibérico al aroma de monte (250 gr)

Medallón de ternera amielada a la brasa (200 gr)

Tournedó ibérico al ajillo a la brasa (250 gr)

Atún a la plancha con juliana de cebolla y pimientos confitados

Pez de espada a la plancha con salsa verde de perejil y lombarda

PARA ENDULZAR LA VELADA

Tarta de las Monjas
(deliciosa mezcla de bizcocho de nata y yema relleno)

BEBIDAS

Rioja - Lambrusco - Vinos Blancos - Cerveza – Refrescos – Agua

2025

PRECIO POR PERSONA 40,90

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

*** Surtido de ibéricos y queso
jamón ibérico
caña de lomo ibérica
salchichón ibérico
chorizo ibérico
queso curado de oveja

*** Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico abrasador

*** Ensalada de bacón ibérico con frutos secos salteados, láminas de queso y reducción de módena

*** Surtido de croquetas de jamón ibérico, cola de toro y setas

PRIMER PLATO

*** Sorbete de cava y limón

SEGUNDO PLATO (a elegir y concertado)

Trinxat de ternera a la brasa (350 gr)

Solomillo ibérico a la brasa (350 gr)

Risotto de boletus con lardones de ibérico

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho
al caramelo de soja

Atún a la plancha con juliana de cebolla y pimientos confitados

PARA ENDULZAR LA VELADA

Tarta de las Monjas
(deliciosa mezcla de bizcocho de nata y yema relleno)

BEBIDAS

Rioja - Lambrusco - Vinos Blancos - Cerveza – Refrescos – Agua

2025

PRECIO POR PERSONA 42,90

MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

*** Surtido de ibéricos y queso
jamón ibérico
caña de lomo ibérica
salchichón ibérico
chorizo ibérico
queso curado de oveja

*** Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico abrasador

*** Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho
al caramelo de soja

*** Surtido de croquetas de jamón ibérico, cola de toto y setas

*** Risotto de boletus con lardones de ibérico

PRIMER PLATO

*** Sorbete de cava y limón

SEGUNDO PLATO (a elegir y concertado)

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (480 gr)

Entrecot de ternera a la brasa (350 gr)

Presa ibérica a la brasa (350 gr)

Atún a la plancha con juliana de cebolla y pimientos confitados

PARA ENDULZAR LA VELADA

Tarta de las Monjas
(deliciosa mezcla de bizcocho de nata y yema relleno)

BEBIDAS

Rioja - Lambrusco - Vinos Blancos - Cerveza – Refrescos – Agua

2025

PRECIO POR PERSONA 48,90