



Menú grupos

Group menus

MENÚ 1

Al centro

Puerros confitados, refrito de ajos y polvo de aceituna negra

Ensalada ilustrada

Croquetas cremosas variadas

Carrilleras de cerdo guisadas al tempranillo o Bacalao a la riojana (a elegir al contratar)

Brownie de chocolate sobre crema inglesa

Precio 30,00 € IVA incluido

MENÚ 2

Al centro

Alcachofas fritas sobre salsa de foie y jamón de bodega

Ensaladilla con Langostinos al ajillo y vinagreta de piparras

Croquetas cremosas variadas

Lubina a la donostiarra sobre panadera o rulo de ternera con demi glace sobre parmentier

(a elegir al contratar)

Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos

Precio 35,00 € IVA incluido

MENÚ 3

Al centro

Surtido de ibéricos

Escalivada de verduras asadas con salsa romesco

Croquetas cremosas variadas

Mousse de foie con confitura de manzana y tostas de pan de pasas

Corvina con salsa holandesa y patatas panadera

Roast beef de ternera con salsa tártara y rúcula

Mousse de chocolate con toque de sal y AOVE

Precio 45,00 € IVA incluido



Menú grupos

Group menus

MENÚ INFANTIL (Hasta 10 años)

Fritos variados. (Tiras de pollo, croquetas de jamón y alitas crujientes)

Chuletilas de corderito lechal con patatas fritas

o

Hamburguesa de ternera con patatas fritas (Elegir al contratar para todos los niños igual)

Helado

Bebidas: refrescos y agua

Precio: 25,00 € IVA incluido

SUPLEMENTOS Y CONDICIONES

Menús válidos a partir de 12 personas.

Todos los menús incluyen: Pan, agua y vino tinto de año D.O. Ca Rioja (1 botella para cada 4 personas).

Suplemento vino Crianza 2,50 € por persona.

Suplemento vino Reserva 5,00 € por persona.

Suplemento café o infusión 1,50 € por persona.

Envío de comensales definitivos con 10 días de antelación.

Todos los comensales el mismo menú: mismos entrantes, mismo segundo y mismo postre, salvo necesidades dietéticas específicas (dietas celíacas, diabéticas, hipertensas y alérgicas). Estas dietas han de ser notificadas con 10 días de antelación.

Es necesario concretar hora del servicio en el momento de la reserva para gestionar disponibilidad.

Comidas de 13:30 a 14:30 horas y cenas 20:00 a 21:30 horas.

Para confirmar es necesario el pago del 35% en el momento de la reserva, resto, antes del servicio.

Las cancelaciones realizadas con un mínimo de 10 días de antelación no conllevan gastos.

Entre 9 y 7 días de antelación, se penalizará con un 35% del servicio.

Cancelaciones entre 6 y 3 días de antelación se penalizará con un 50% del servicio.

Para cancelaciones inferiores a las 48 horas previas al servicio, se facturará el 100%.



Menú grupos

Group menus

MENU 1

To share

Leeks from Álava with olive "land"

Illustrated salad

Assortment of creamy croquettes

Pork cheeks stewed in Tempranillo wine or Riojan-style cod(to be chosen at the time of booking)

Chocolate brownie with custard

Prix 30,00 € VAT included

MENU 2

To share

Fried artichokes on foie sauce and cured ham

Potato salad with garlic prawns and piparra vinaigrette

Assortment of creamy croquettes

Baked sea bass in "Donostiarra"-style with pan-fried potatoes or Beef roulade with demi-glace on parmentier (to be chosen at the time of booking)

Creamy cheesecake with red fruit coulis

Prix 35,00 € VAT included

MENU 3

To share

Assortment of Iberian cured meats

Escalivada (roasted vegetables) with romesco sauce

Assortment of creamy croquettes

Foie mousse with apple jam and raisin bread toasts

Meagre fish with hollandaise sauce and pan-fried potatoes

Roast beef with tartar sauce and arugula

Chocolate mousse with a touch of salt and extra virgin olive oil

Prix 45,00 € VAT included



Menú grupos

Group menus

SUPPLEMENTS AND CONDITIONS

Menus valid from 12 people.

All menus include: Bread, water and red wine D.O. Ca Rioja. (One bottle for every 4 persons.).

Wine Crianza supplement 2,50 € per person.

Wine Reserve supplement 5,00 € per person.

Coffee or tea supplement 1,50 € per person.

Final number of guests sending 10 days in advance.

All guests will have same menu: same starters, same main course and same dessert, except special diets (must be notified 10 days in advance).

It is necessary to specify the time table of the service when booking to manage availability.

Lunch from 13:30 to 14:00 and dinners from 20:00 to 21:30.

It is necessary to pay 35% as a deposit when booking to confirm the reservation, amount left to pay, before service day.

Cancellations:

10 days in advance: no charge.

Between 9 and 7 days in advance: 35% of each cancelled service.

Between 6 and 3 days in advance: 50% of each cancelled service.

With less than 48 hours prior the service: 100% of each cancelled service.