



.....

MENÚ BODAS y GRANDES EVENTOS 2026

.....





Precio 95€ (IVA incluido)

Copa de bienvenida a elegir

Cóctel bienvenida 1

Fríos

Surtido de ibéricos de bellota

Yogur de queso payoyo, avellanas y melón al oporto

Tartar de langostino marinado en jengibre, rulo crujiente y mostaza

Salmorejo de manzana, crujiente de jamón y piparra vasca

Pan de centeno, escalivada y cecina de León

Calientes

Croquetas de oca, manzana y orejones

Crujiente de camarones, cúrcuma y piñones

Migas de pan, chistorra, huevo poché y crema de nueces

Corvina a la andaluza con emulsión de hierbas aromáticas

Presa ibérica de bellota, mojo verde de cilantro y avellanas

Cóctel bienvenida 2

Fríos

Jamón ibérico y queso Montefrío

Sopita de coco y lima kéfir, foie y torreznos de espelta

Brioche, mantequilla, pimientos asados y anchoa del Cantábrico "00"

Coca de hojaldre, verduras crujientes y pluma ibérica macerada en soja

Tartar de atún rojo, cremoso de pistacho y menta y crujiente de romero

Calientes

Cremoso de anacardos, cítricos, papada y naranja sanguina

Huevo a baja temperatura, ajoatao y trufa

Mollejas de cordero, castañas y estragón

Guiso de alcachofas, setas y nabo

Tacos de salmón en escabeche suave de hinojo

Lomo bajo madurado, pan de nueces, cebolla caramelizada y teriyaki



En mesa

Sorbete de piña al Ron

--

Pescado

Suprema de lubina al horno, chirivía asada y clorofila de guisante "lágrima"

Carne

Solomillo de ternera al carbón, duxelle de setas y demiglacé de hierbas aromáticas

Postre

Tarta de San Marcos

Bodega

Blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal"

Tinto D.O. Ribera del Duero "Finca Resalso, crianza"

Tinto D.O. Rioja "Luis Cañas, crianza"

Aqua, cerveza, refrescos y café



Suplementos

Cortador jamón

(160eur + jamón covap alta expresión 52eur/kg. Piezas de 8,500 aprox)

Estación de quesos

380eur (10 variedades Nacional/internacional)

Combinados

Nacional e importación 8euros/und.

Combinados Premium (a consultar en función de la marca)

Barra libre

Nacional e importación

2 horas/pers 26eur/pers iva incl.

3 horas/pers 36eur/pers iva incl.

Opción de extender horario sobremesa de 18:00 a 21:00

((Temporada de octubre a mayo)

Consultar condiciones y precios.

Incluye la privatización y exclusividad de la terraza acristalada del restaurante

Contratación y exclusividad Cocktail Garden

((Temporada de mayo a octubre)

Horario. De 18:00 a 21:00

Reserva y exclusividad 500€ (IVA incluido) + consumo concertado

Opción Recena

Consultar condiciones y precios.