

.....

MENÚS TIPO CÓCTEL 2026

.....



Para grupos superiores a 30 comensales

--

Horario de mediodía de 13:00 a 18:00 horas

Horario de cena de 20:00 a 00:30 horas

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.



Cóctel · Opción 1 · 40€ (IVA incluido)

Fríos

Pan cristal, berenjena asada y tiradito de salmón
Salpicón de mejillones en escabeche, pulpo y vinagreta de queso ahumado y pomelo
Panipuri de steak tartar de vaca madurada y mostaza
Gazpacho de mango, pato y cebollita agridulce

Calientes

Croquetas de jamón, ciruelas y tamarindo
Tortillitas crujientes al estilo "Sacromonte"
Guiso de pochas con manitas y rabanillas
Bacalao en adobo de almendra y alioli de pimiento de cristal
Miniburger de lomo alto madurado, gouda y cebolla crujiente.
Surtido de pastelitos "casa pasteles"

***Bodega: Vino Tinto D.O. Navarra "Fortius",
vino blanco D.O. Rueda "Tierra Buena",
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

(Duración de 2 horas)



Cóctel · Opción 2 · 50€ (IVA incluido)

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

Tartaletas variadas

--

Bodega:

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero “Melior, crianza”,

vino blanco D.O. Rueda “Tierra Buena”,

cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.

--

(Duración de 2:30 horas)



Cóctel · Opción 3 · 55€ (IVA incluido)

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
Mousse de mango, cardomomo y tierra de chocolate

--

***Bodega: Vino Tinto DO Rioja "Glorioso, crianza",
vino blanco DO Rueda "Tierra Buena",
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

(Duración de 2:30 horas)



Suplementos

Cortador jamón

(160eur + jamón Ibérico de bellota 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.

Condiciones

Por ordenanza municipal, control de ruidos y respeto al vecindario no se permite contratar música/DJ y/o grupos en vivo.

El restaurante cuenta con hilo musical en sus instalaciones.

Para sobremesa y barra libre contamos con altavoz bluetooth JBL para el control de ruidos y decibelios

La barra libre del menú comenzará cuando haya llegado la totalidad de los comensales y finalizará con el postre

Las consumiciones pedidas con anterioridad se abonarán en barra o se añadirán a cuenta