

.....

MENÚS TEMPORADA 2026

.....



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.

Menú 1. Precio 50€ IVA incluido

*Aperitivos**

Crujientes de sobrasada, calabaza y aceitunas
Croquetas de merluza con pimiento morrón y anacardos

A compartir

Ensalada acelga baby con burrata y Portobello, frutos dulces y vinagreta de mostaza
Pan crujiente, salmón marinado y mermelada de ibéricos

Individual (en función de la temporada)

Crema calabacín a la sidra, rúcula y queso azul

O

Gazpacho andaluz

A elegir

Salmón al horno, puerro en papillote y vizcaína de cacahuete tostado

O

Carrillera ibérica confitada, apionabo y reducción de tempranillo.

Postre

Torrija de vainilla, plátano y helado de turrón

O

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. ribera del Duero "Melior"
Agua, cerveza, refrescos y café.

**Extra 4€ por comensal para servir los aperitivos en terraza con copa de bienvenida*
(Incluye bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos. Duración estimada: 20-25 minutos)

--

Nota: Para grupos de más de 30 comensales, será necesario elegir un único segundo plato, salvo que se acuerde previamente un número fijo de opciones entre pescado y carne.

Menú 2. Precio 55€ IVA incluido

*Aperitivos**

Pan de cristal, humus de albahaca y bacalao marinado
Alcachofa en tempura cítrica y muselina de marisco

A compartir

Ensalada verde de frutos secos, cherries asados, naranjas y vinagreta de nueces y parmesano
Langostinos y setas en majao de almendras y tomate seco

Individual (en función de la temporada)

Crema de puerro y patata con peras al curry de madraza
O
Salmorejo con jamón de pato y encurtidos

A elegir

Corvina rustida, verduras crujientes y salsa de coco y lima
O
Lingote de ternera, boniato ahumado y glaseado de café

Postre

Panacotta de dulce de leche, fruta de la pasión y garrapiñada

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. ribera del Duero "Melior"
Agua, cerveza, refrescos y café.

**Extra 4€ por comensal para servir los aperitivos en terraza con copa de bienvenida*
(Incluye bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos. Duración estimada: 20-25 minutos)

--

Nota: Para grupos de más de 30 comensales, será necesario elegir un único segundo plato, salvo que se acuerde previamente un número fijo de opciones entre pescado y carne.

Menú 3. Precio 60€ IVA incluido

*Aperitivos**

Jamón ibérico de bellota y queso curado en aceite "Montefrío"
Croquetas melosas de brie, manzana y ciruelas

Individuales

Corazón de alcachofa con foie y tapenade de aceitunas

--

Pan brioche, morcillo a baja temperatura y crema de albahaca

--

Calamar relleno de espinacas, tierra de pistacho y crema de salvia y berros

--

Solomillo de ternera a la parrilla jugo de sus huesos y parmentier de remolacha asada

--

Lomo de rodaballo pilpil de azafrán y guiso de setas y castañas

Postre

Tarta de queso hecha en casa con chocolate caliente

--

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal"
Tinto D.O. Rioja "Glorioso crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.

**Extra 4€ por comensal para servir los aperitivos en terraza con copa de bienvenida*
(Incluye bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos. Duración estimada: 20-25 minutos)

--



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