



MENÚ BODAS
y
GRANDES EVENTOS 2025





Precio 90€ (IVA incluido)

Copa de bienvenida a elegir

.....

Cóctel bienvenida 1

*Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite (Montefrío)
Croquetas de pato, manzana y boletus
Coca de hojaldre, verduras escabechadas y sardina ahumada
Mollejas de cordero, castañas y estragón
Tartar de quisquilla en rulo crujiente y huevas de salmón
Sopita de coco y lima kefir, foie salteado y torreznos de bacalao
Steak tartar de vaca vieja, mostaza y pan de aceituna*

Cóctel bienvenida 2

*Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite (Montefrío)
Cebolla tierna tostada, anchoa "00" y vinagreta de eneldo y piñones
Cremoso de patata, papada confitada y peras escarchadas
Alcachofa a baja temperatura, huevo poché y crema de apionabo y albahaca
Pan brioche tostado, pimientos asados y navaja en cítricos
Yogur de pistacho, menta y tartar de presa ibérica
Tacos de corvina fritos con emulsión de avellana y tamarindo*



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"

Agua, 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 25eur/pers iva incl.

3 horas/pers 35eur/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.