

MENÚS DE GRUPO

AZOTEA
GRUPO

ENTRANTES

Alcachofas confitadas, crema caliente
de jamón ibérico y almendras tostadas

Tiradito de pecho ibérico confitado con pico de gallo

Steak tartar de lomo de vaca madurado y encurtidos

PRINCIPAL

Merluza en caldo corto y coliflor tostado
en salsa de mantequilla negra

POSTRE

Coulant de chocolate

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

· 57€ ·

(IVA no incluido)



ENTRANTES

Alcachofas confitadas, crema caliente
de jamón ibérico y almendras tostadas

Tiradito de pecho ibérico confitado con pico de gallo

Steak tartar de lomo de vaca madurado y encurtidos

PRINCIPAL

Carrillera de ternera glaseada con puré de apionabo y trufa

POSTRE

Coulant de chocolate

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

· 57€ ·

(IVA no incluido)



ENTRANTES

Croquetas de jamón

Puerros confitados y gratinados con holandesa trufada

Burrata y piquillos caramelizados

Tartar de atún, vinagreta de jerez, yema de huevo y trufa

PRINCIPAL

Bacalao confitado y puré cremoso

POSTRE

Tarta tibia de almendra y cítricos con helado de nata fresca

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

· 67€ ·

(IVA no incluido)



ENTRANTES

Croquetas de jamón

Puerros confitados y gratinados con holandesa trufada

Burrata y piquillos caramelizados

Tartar de atún, vinagreta de jerez, yema de huevo y trufa

PRINCIPALES

Lomo de vaca asado y ensalada verde

POSTRE

Tarta tibia de almendra y cítricos con helado de nata fresca

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O.Ca. La Rioja, Monte Alba (Tempranillo, Garnacha)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

· 67€ ·

(IVA no incluido)

