

MENÚS DE GRUPO

AZOTEA
GRUPO

CONDICIONES GENERALES

Se deberá realizar el pago del 50% por adelantado para confirmar la reserva; el 50% restante debe ser abonado diez días antes de la fecha del evento.

Fecha límite para confirmar nº de comensales diez días antes de la fecha del evento.

Posibilidad de adaptar el menú seleccionado con opciones sin gluten.

AZOTEA
CÍRCULO
DE BELLAS ARTES

Picalagartos
RESTAURANT & AZOTEA BAR

Cornamusa
CIBALES

WAREHOUSE

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 tostada
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)

· 62€ ·

(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)

· 62€ ·

(IVA no incluido)



ENTRANTES

Croquetas de jamón

Puerros confitados y gratinados con holandesa trufada

Burrata y piquillos caramelizados

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

PRINCIPAL

Bacalao confitado y puntalette 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)

· 72€ ·

(IVA no incluido)



ENTRANTES

Croquetas de jamón

Puerros confitados y gratinados con holandesa trufada

Burrata y piquillos caramelizados

Paladar 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)

· 72€ ·

(IVA no incluido)



OPCIÓN VEGETARIANA / VEGANA

ENTRANTES

Cogollos a la brasa y aliño de mostaza
Tomate de temporada aliñado con vinagreta de jengibre
Tartar de pimientos asados a la llama

PRINCIPAL

Arroz de verduras y setas

POSTRE

Carpaccio de piña asada

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)

· 62€ ·

(IVA no incluido)

