

MENÚS DE GRUPO

AZOTEA
GRUPO

CONDICIONES GENERALES

La elección de los platos principales deberá estar definida siete días antes de la fecha del evento.

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

COPA BIENVENIDA

30 MINUTOS

Copa de bienvenida soft: 11€
(refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto)

Copa de bienvenida soft con tablas jamón y queso 20€

Copa de bienvenida solo cava: 12€

Copa de bienvenida solo champagne: 16€

Copa de bienvenida soft con cava: 14€

Copa de bienvenida soft con cava y tablas jamón y queso: 23€

60 MINUTOS

Barra libre soft: 17€
(refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto)

Copa de bienvenida soft con tablas jamón y queso: 27€

Copa de bienvenida solo cava: 24€

Copa de bienvenida solo champagne: 28€

Copa de bienvenida soft con cava: 26€

Copa de bienvenida soft con cava y tablas jamón y queso: 35€

(Precio por persona)
(IVA no incluido)

ENTRANTES

Al centro de la mesa

Cogollos a la brasa, aliño de mostaza y queso de oveja
Tomate de temporada aliñado con vinagreta de jengibre
Tartar de pimientos asados a la llama con yema de huevo

PRINCIPALES

A elegir uno con siete días de antelación

Bacalao asado con crema de ajos confitados y bimis crujientes

O

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta verde y boniato

POSTRE

Brownie de chocolate, crema de avellana y chantilly

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

Al centro de la mesa

Croquetas de jamón ibérico

Alcachofas asadas y queso Idiazábal

Ensalada de burrata, tomatitos confitados y menta

Carpaccio de lomo alto, vinagreta de mostaza y manzana verde

PRINCIPALES

A elegir uno con siete días de antelación

Lubina en salsa de azafrán y aguacate tostado

O

Chuleta de lomo bajo madurado y pimientos a la barbacoa

POSTRE

Tarta de queso

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)



BARRA LIBRE

ALCOHOL ESTÁNDAR

1h 24€

2h 37€

3h 50€

Cada hora extra 12€

ALCOHOL PREMIUM

1h 31€

2h 48€

3h 65€

Cada hora extra 15€

Destilados y licores

(Precio por persona)
(IVA no incluido)



BODEGAS

OPCIÓN I

Vinos blancos

(a elegir uno)

D.O. Ribeiro, Ramón Do Casar (Treixadura)

D.O. Rueda, José Pariente (Sauvignon Blanc)

Vinos tintos

(a elegir uno)

D.O.Ca. Rioja, Viña Alberdi Crianza (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

D.O. Ribera del Duero, Vera Vides (Tempranillo)

• **+15€/persona** •

(IVA no incluido)

OPCIÓN II

Espumosos

D.O. Cava, Essential Xarel.lo Juve y Camps (Xarel.lo)

Vino blanco

I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León, La Misión de Menade (Verdejo)

Vinos tintos

(a elegir uno)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva
(Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León, Abadía Retuerta
selección especial (Tempranillo, Syrah)

• **+30€/persona** •

(IVA no incluido)



GROUP MENUS

AZOTEA
GRUPO

GENERAL TERMS AND CONDITIONS

The main course selection must be confirmed
seven days before the event.

A 50% deposit is required to confirm the booking.
The remaining 50% must be paid ten days before the event.

The final number of guests must be confirmed
ten days before the event.

Menus can be adapted to include gluten-free options.

AZOTEA
CÍRCULO
DE BELLAS ARTES

Picalagartos
RESTAURANT & AZOTEA BAR

Cornamusa.
CIBELES

WAREHOUSE

WELCOME DRINK

30 MINUTES

Soft drinks, beer, white and red wine: 11€

With ham and cheese boards: 20€

Only cava: 12€

Only champagne: 16€

With cava: 14€

With cava and ham and cheese boards: 23€

60 MINUTES

Soft drinks, beer, white and red wine: 17€

With ham and cheese boards: 27€

Only cava: 24€

Only champagne: 28€

With cava: 26€

With cava and ham and cheese boards: 35€

(Price per person)
(VAT not included)



STARTERS

To share

FFlame-grilled romaine hearts with mustard dressing
and aged sheep's cheese

Seasonal tomatoes with ginger vinaigrette.

Fire-roasted pepper tartare with silky egg yolk

MAIN COURSE

Choose one at least seven days in advance

Roasted cod with confit garlic cream and crispy bimi

or

Iberian pork tenderloin with green pepper sauce
and caramelized sweet potato

DESSERT

Chocolate brownie with hazelnut cream and chantilly

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks, water

WINE SELECTION

White wines

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

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Red wines

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

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

· 62€ ·

(VAT not included)



STARTERS

To share

Crispy Iberian ham croquettes.

Charred artichokes with smoky Idiazábal cheese.

Burrata salad with slow-roasted cherry tomatoes & fresh mint.

High loin carpaccio with mustard vinaigrette & green apple slivers

MAIN COURSE

Choose one at least seven days in advance

Sea bass with saffron sauce and toasted avocado

or

Aged tenderloin steak with smoky BBQ-style peppers

DESSERT

Silky Basque cheesecake

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks, water

WINE SELECTION

White wines

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

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Red wines

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

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

· 72€ ·

(VAT not included)



OPTION VEGETARIAN / VEGAN

STARTERS

Flame-grilled romaine hearts with mustard dressing.

Seasonal tomatoes with ginger vinaigrette.

Fire-roasted pepper tartare.

MAIN COURSE

Vegetable and mushroom rice

DESSERT

Roasted pineapple carpaccio

Drinks included during the service: wine, beer, soft drinks, water

WINE SELECTION

White wines

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

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Red wines

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

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

· 62€ ·

(VAT not included)



OPEN BAR

STANDARD ALCOHOL

1h 24€

2h 37€

3h 50€

Extra hour 12€

PREMIUM ALCOHOL

1h 31€

2h 48€

3h 65€

Extra hour 15€

Spirits and liqueurs

(Pirce per person)

(VAT not included)



WINE SELECTION

OPTION I

White wines

(to choose one)

D.O. Ribeiro, Ramón Do Casar (Treixadura)

D.O. Rueda, José Pariente (Sauvignon Blanc)

Red wines

(to choose one)

D.O.Ca. Rioja, Viña Alberdi Crianza (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

D.O. Ribera del Duero, Vera Vides (Tempranillo)

• **+15€/person** •

(VAT not included)

OPTION II

Sparkling

D.O. Cava, Essential Xarel.lo Juve y Camps (Xarel.lo)

White wine

I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León, La Misión de Menade (Verdejo)

Red wines

(to choose one)

D.O.Ca. La Rioja, Marqués de Murrieta Reserva
(Tempranillo, Mazuelo, Graciano)

I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León, Abadía Retuerta
special selection (Tempranillo, Syrah)

• **+30€/person** •

(VAT not included)

