

Menú nº1

Entradas para compartir al centro:

Ensalada de tomate pelado, cebolleta y ventresca

Croquetones de jamón caseros

Revuelto de ajetes con gambas

Segundo al centro:

Bandeja de secreto ibérico a la parrilla con guarnición de patatas panaderas acompañado de salsa pimienta y roquefort

Postre:

Postre de la casa, café y licor

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 30€ IVA Incluido

Menú nº2

Entradas para compartir al centro:

Ensalada templada de rulo de cabra con frutos secos

Huevos rotos con gulas

Mejillones a la marinera

Segundos a elegir

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas al vino tinto

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Postre:

Postre de la casa, café y licor

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 36€ IVA Incluido

Menú nº3

Entradas para compartir al centro:

Ensalada de tomate pelado con bonito escabechado casero y cebolla caramelizada

Huevos rotos con jamón Ibérico

Pimientos rellenos de bacalao bañados en salsa del piquillo

Segundos a elegir

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Rabo de toro al estilo Juaneca

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Lubina a la Bilbaína con guarnición de patatas al vapor y pimientos del piquillo

Postre:

Postre de la casa, café y licor

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 40€ IVA Incluido

Menú nº4

Entradas para compartir al centro:

Surtido ibérico (Jamón Ibérico, caña de lomo Ibérico y queso manchego)

Ensalada de perdiz en escabeche casero con escarola y tomate tamizado

Chanquetes a la andaluza con huevos rotos y pimientos del padrón

Langostinos de Sanlucar cocidos acompañados de dos salsas

Segundos a elegir

Cordero asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Cochinillo asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Bacalao a la riojana

Postre:

Postre de la casa, café y licor

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Ribera crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 49,80€ IVA Incluido

Los menús que les hemos detallado pueden ser modificados a su gusto en cuyo caso podría variar el precio de los mismos.

Sugerencias para introducir en sus menús: Calamares a la romana, ensalada de escarola con ventresca, ensalada de salmón marinado, parrillada de verduras, croquetones de carabineros, revuelto de morcilla con ajetes, revuelto de gulas con gambas, crema de bogavante, garbanzos con tocino, judión con rabo de toro, judías pintas de Tolosa, callos al estilo Juaneca, daditos de bacalao con ali oli, tartar de aguacate, almejas fritas de carril, gambas blancas de Huelva, cava, sorbetes, diferentes vinos de nuestra bodega.

Todos los sábados tenemos discoteca después de las comidas y cenas para amenizar la sobremesa de sus eventos. Para otras fechas de su evento consultar disponibilidad de la discoteca, posibilidad de contratar discoteca privada.

Disponemos de diferentes salones con gran capacidad para realizar sus eventos.

Tenemos menú infantil para los más pequeños, su precio 15€ IVA Incluido.

Nuestros menús son válidos hasta el 9 de abril, exceptuando los días 25 de Diciembre, 1 de Enero, noche del 5 de Enero, 6 de Enero, 18 y 19 de Marzo.

Para confirmar el menú es necesario hacer la reserva previamente, los menús están confeccionados para un mínimo de 8 personas.

Disponemos de aparcacoches para nuestros clientes