

Coctel duración 30 minutos

Coctel N°1 + 12€ IVA Incluido

Daditos de tortillas variadas caseras

Croquetas de jamón caseras

Choricitos a la sidra

Coctel N° 2 + 16€ IVA Incluido

Tabla de quesos variados del mundo

Daditos de tortillas variadas caseras

Tosta de morcilla de León

Tosta de salmón Noruego con crema de queso

Brocheta de carrillada Ibérica

Coctel N°3 + 20€ IVA Incluido

Jamón Ibérico de bellota

Tosta de brandada de bacalao

Rollito de cecina con mouse foie

Canapé de anchoa del Cantábrico

Tosta de solomillo Ibérico

Menú Alazán

Aperitivo de entrada

Entradas para compartir al centro:

Ensalada de tomate, cebolleta y ventresca

Pimientos rellenos de marisco bañados en salsa del piquillo o Croquetas de carabineros con salsa americana

Huevos rotos con jamón Ibérico o revuelto de morcilla con ajetes tiernos

(Se elegirá la misma opción para toda la mesa)

Segundos a elegir (por persona):

Carrillada Ibérica estofada al vino tinto

Confit de pato al horno

Dorada a la bilbaína

Postre:

Postre especial 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: 35€ IVA Incluido

Menú Azabache

Aperitivo de entrada

Entradas para compartir al centro:

Ensalada de canónigos con gulas y salmón marinado a la vinagreta

Torreznos de Soria

Huevos rotos con jamón Ibérico

Segundos a elegir (por persona):

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Pierna de Cabrito asada en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Rabo de Toro al estilo Juaneca

Lubina a la bilbaína

Postre:

Postre especial 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: 42€ IVA Incluido

Menú Apaloosa

Aperitivo de entrada

Entradas para compartir al centro:

Ensalada de pimientos asados en horno de leña con cebolla dulce y ventresca

Cecina de León de buey seleccionado con virutas de queso parmesano

Surtido de Croquetas caseras de Idiazábal y de carabineros con salsa americana

Verdinas con bogavante o Langostinos de Sanlúcar cocidos

(Se elegirá la misma opción para toda la mesa)

Segundos a elegir (por persona):

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Cochinillo asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Magret de pato

Lubina al cava

Postre:

Postre especial 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: 52€ IVA Incluido

Menú Albino

Aperitivo de entrada

Entradas para compartir al centro:

Rueda ibérica (Jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)

Ensalada de tomate pelado con bonito en escabeche casero

Setas de Cardo de temporada con salsa bordalesa y huevo frito de corral

Almejas de carril fritas a la sartén o Gambas de Huelva a la plancha (Se elegirá la misma opción para toda la mesa)

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

Rape a la bilbaína

Postre:

Postre especial de la casa

Copa de cava para brindar, café y licor

Bebidas incluidas y bodega:

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

Precio del menú: 64€ IVA Incluido

Los menús que les hemos detallado pueden ser modificados a su gusto en cuyo caso podría variar el precio de los mismos. Si no se ajustan a su presupuesto consúltenos y le haremos uno a su medida.

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 tiernos, 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 alioli, 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 para todos los días del año exceptuando los días 25 de Diciembre, 1 de Enero, noche del 5 de Enero, 6 de Enero, día del padre, día de la madre, Sábados desde el 13 de Abril hasta 15 de Junio.

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

Disponemos de parking privado y aparcacoches para nuestros clientes