



Ensalada de salmón marinado en casa, encurtidos y aguacate Croquetas caseras de jamón ibérico y leche fresca Patatas bravas al estilo "El Pradal" Chorizo criollo de Wagyü a la parrilla

Principal individual

Arroz de pollo de corral y verduras

Un dulce para terminar

Tartaleta de crema y fruta

Cerveza, agua y refrescos Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 % Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza Café e infusiones

I Grados



Nuestra ensaladilla rusa con langostinos y anchoas Clásico steak tartar sobre pan brioche Vieira gratinada con salsa holandesa Degustación de arroz de sepia y gambón

De la tierra....

Brocheta de ave con verduras a la provenzal y hummus de calabaza

Un dulce para terminar

Canutillo de chocolate y chantilly de vainilla

Cerveza, agua y refrescos Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 % Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza Café e infusiones

50,00€ por persona





Surtido de ibéricos y quesos nacionales Croquetas caseras de jamón ibérico y leche fresca Ensalada de langostinos y vinagreta de frutos rojos Degustación de arroz de boletus y magro de cerdo

De la tierra....

Carrillera de cerdo al vino tinto acompañada de puré de patata trufado

Un dulce para terminar

Hojaldre relleno de mousse de chocolate

Cerveza, agua y refrescos Vino Blanco D.O. Rueda, Vega Tera Verdejo 100 % Vino Tinto D.O. Ca Rioja Cantos de Valpiedra Crianza Café e infusiones

55,00 6 por persona

7 Gradal



Ensalada de tomates seleccionados y ventresca de atún Degustación de croquetas de jamón ibérico, chipirón y boletus Huevos poché con salsa perigaux y foie a la plancha

Del mar...

Chipirón a la plancha sobre crema de mar

De la tierra....

Solomillo a la parrilla con salsa de queso y patatas rissole

Un dulce para terminar

Bombón de mousse de chocolate

Cerveza, agua y refrescos
Vino Blanco Montepedroso D.O. Rueda, Verdejo
Vino tinto Valtravieso Santa Maria D.O. Ribera del Duero
Café e infusiones

60,00€ por persona





Elige un entrante:

Pasta con tomate Croquetas de jamón y ensaladilla rusa

Elige un principal:

Hamburguesa con patatas Pechuga de pollo empanada y patatas

Un dulce para terminar

Chocochuches







Las reservas de menús para grupo siempre se realizarán con un mínimo de 7 días de antelación.

Para grupos a partir de 10 personas con menú cerrado, el cliente deberá abonar una señal del 50 % sobre el importe total, para que la reserva se haga efectiva.

Para fechas señaladas (25 de Diciembre, 5 y 6 de Enero), en mesas con más de 8 comensales, el cliente deberá abonar 20 € de señal por persona, para que la reserva se haga efectiva.

En **reservas con más de 12 comensales**, el cliente deberá facilitar los datos de una tarjeta de crédito y fotocopia del Dni del titular. Éstos datos se facilitan con el fin de garantizar la asistencia. Sólo se hará uso de la tarjeta proporcionada ,en caso de no cumplir con los puntos detallados de nuestra política de cancelación.

El importe restante tras el pago de la señal, se abonará *in situ* al finalizar la comida/cena/evento.

El **número final de comensales** tendrá que ser confirmado 48 horas antes de la celebración del Evento, permitiéndose como máximo una disminución sobre el número total de comensales del 5%.

El número de comensales que supere este porcentaje de no asistencia, deberá ser abonado por el cliente con un 75 % del valor total del menú contratado.

Tasa de devolución en cancelación de reservas

Cancelaciones 15 días naturales previos a la fecha de la reserva, se reembolsará el 100 % del importe de la señal pagada.

Cancelaciones entre 15 y 3 días previos a la fecha de la reserva, se reembolsará el 50 % del importe de la señal pagada.

Cancelaciones con menos de 3 días antes de la fecha de la reserva no dará derecho a devolución alguna.