

# Propuestas gastronómicas para grupos



COCINA NATURAL en la que prima el sabor y la atención a la MATERIA PRIMA.  
Creamos un vínculo muy estrecho con la TIERRA, las ESTACIONES y la SOSTENIBILIDAD.



Elija la fórmula que quieren disfrutar:

Formula 1:

- 3 Snacks
- Entrante
- Plato Principal
- Postre

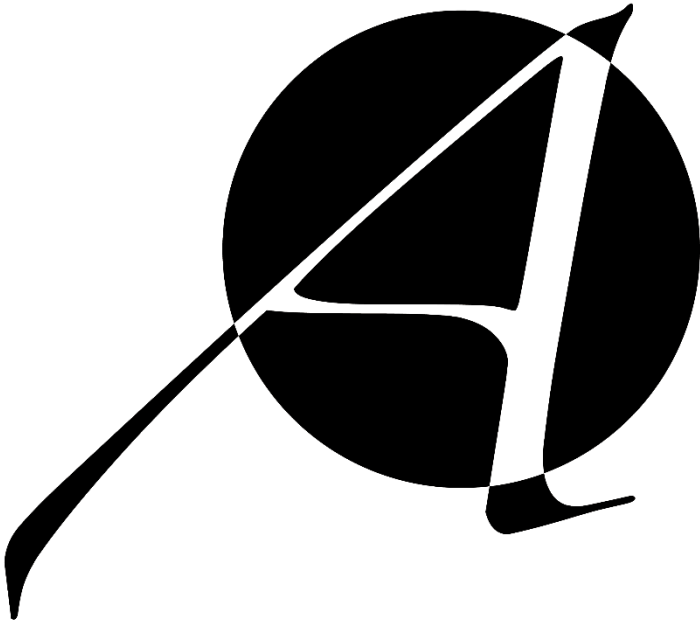
Formula 2:

- 3 Snacks
- ½ Entrante
- ½ Entrante
- Plato Principal
- Postre

Formula 3:

- 3 Snacks
- ½ Entrante
- ½ Entrante
- ½ Pescado
- ½ Carne
- Postre

- Todos los menús incluyen snacks, servicio de pan artesano e IVA.



Confeccione el menú a su gusto:

Entrantes fríos:

1/2Entrante

- Tartar de atún rojo con asadillo de tomates de "Penchar" 18€ 10€
- Láminas de presa Ibérica sobre escalivada y parmesano 15€ 8,50€
- Ganache de foie-gras con manzana asada y algas 15€ 8,50€
- Salpicón de bogavante, aguacate y vinagreta de su coral 28€ 15€

Entrantes calientes:

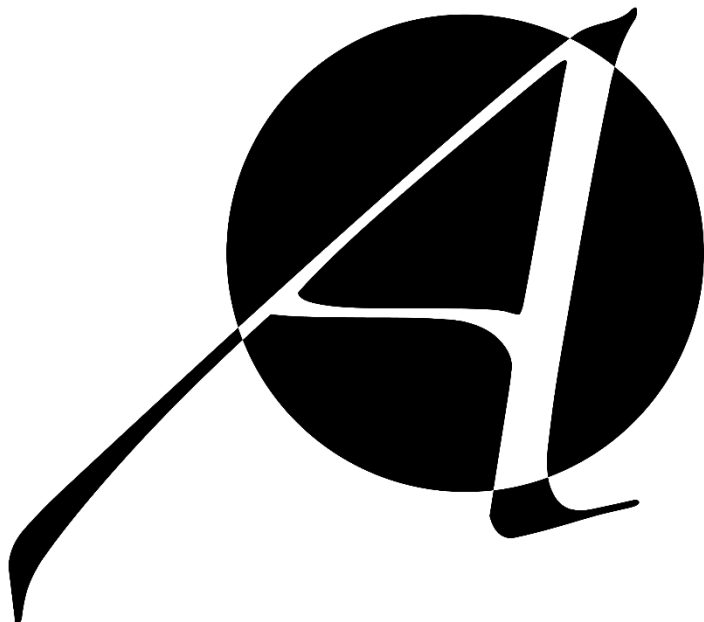
1/2Entrante

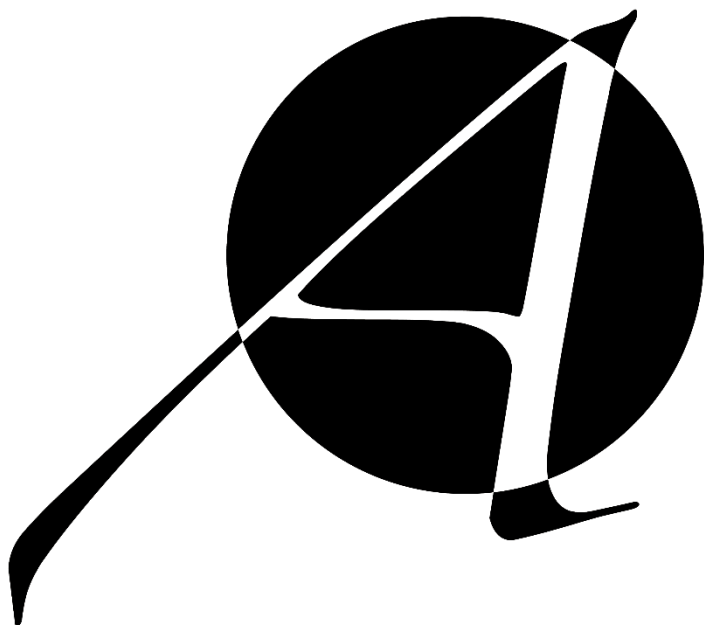
- Crema de calabaza, gambas blancas y hongos 15€ 8,50€
- Alubias del Confit, oreja de atún y espinaca 12€ 7€
- Huevo de corral, berenjena, queso y botarga 12€ 7€
- Pulpo de Roca, rebozuelos y emulsión de escabeche 18€ 10€
- Perdiz guisada, col verde y salsa cremosa de cigalas 18€ 10€

Platos principales:

1/2Entrante

- Arroz meloso marinero con hierbas del borde del mar 19€ 10,50€
- Merluza con espinaca, celery y mayonesa ligera de sus espinas 19€ 10,50€
- Pescado de playa con suquet de avellanas y patatas 28€ 15€
- Chuletón del Mar con ensalada refrescante (Atún rojo bluefin) 25€ no disponible
- Steak tartar 19€ 10,50€
- Meloso de ternera con pimientos asados 22€ 12€
- Lomo de cordero asado al horno, parmentier, tomates confitados 24€ 13€
- Cochinillo crujiente con manzanas asadas y romero 26€ no disponible



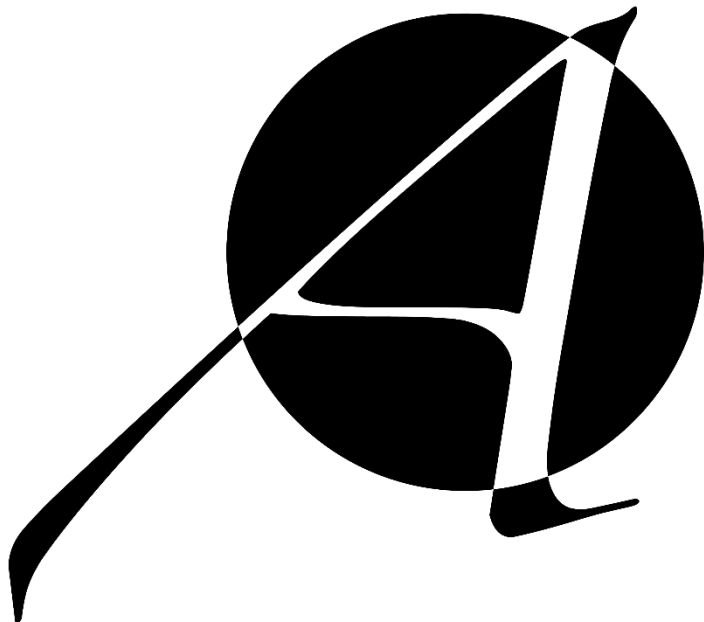


#### Postres:

- Estofado de frutos rojos, sorbete de leche cruda de oveja 7€
- Sobao de pistacho con sopa de chocolate blanco 7€
- Chocolate 2019 7€
- Coulant de chocolate puro 7€

#### Bebidas:

- Bodega A:  
Copa de bienvenida, vino tinto crianza (o blanco), cervezas, refrescos, agua y café 12€
- Bodega B:  
Copa de bienvenida, vino blanco y tinto superior, cervezas, refrescos, agua y café 16€
- Bodega C:  
Copa de bienvenida, agua y café 7€  
Vino y otras bebidas a la carta según consumo

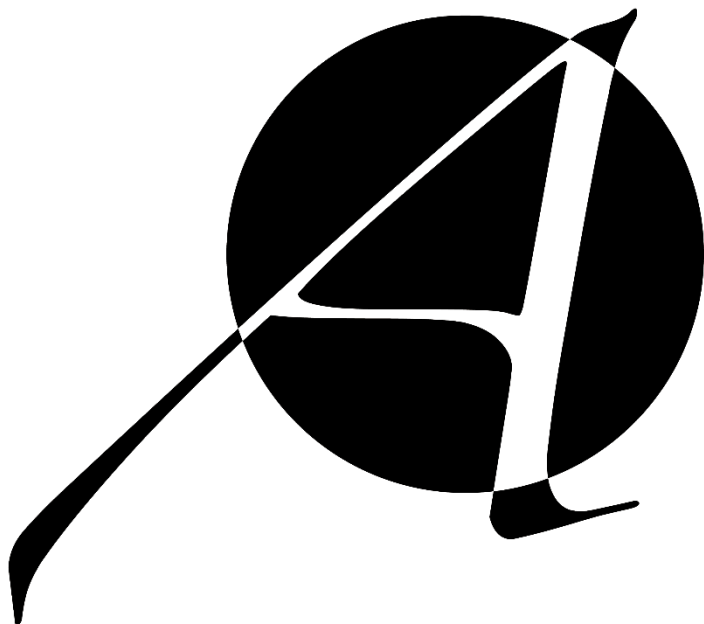


#### Condiciones:

- Ofrecemos a grupos las copas y digestivos a precios especiales.
- (Licor 3,30-€, combinado standard, 5,50, marcas premium 7,50)
- Incluimos en los menus la impresión de minutas
- Menus para grupos a partir de 20 personas
- No limitamos la cantidad de bebida incluida en el menu
- A partir de 30 personas lunes a jueves (y 36 pax en fin de semana) ofrecemos EXCLUSIVIDAD EN NUESTRO RESTAURANTE
- Los precios son precios neto.
- Alergenos consulta directamente con nosotros

#### Reserva y pago:

- Para realizar la reserva deben abonar un pago de deposito del 50% del total.
- Este importe se descontará de la factura final.
- El importe restante se debe abonar al finalizar la cena.
- En caso de anulación del grupo hasta 1 mes antes del evento se devuelve el deposito entero.
- Hasta 2 semanas antes 50% del deposito pagado
- De 13 días antes del evento hasta el evento no se devuelve.
- Se facturará el numero de comensales confirmado 48 horas antes del evento, aceptando una maxima variación de un 10% de comensales confirmados.



## MENU "XMAS 2019 "

**Entrantes servidos al centro cada 3pax 1 plato:**

Croquetas caseras de pescados y marisco

\*\*\*

Jamón Ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano

\*\*\*

Entrante de temporada navideño

\*\*\*

**Entrante individual:**

Ganache de foie-gras con frutos rojos y queso de Almedjjar

**Segundo plato:**

Pescado de Lonja (Tipo rape, merluza, dorada etc....lo que entra fresco)

0

Suave costillar de cordero ibérico Agnei

(A elegir con antelación)

**Postre individual:**

Sobao de pistacho con chocolate blanco

Turrón de Navidad

Café

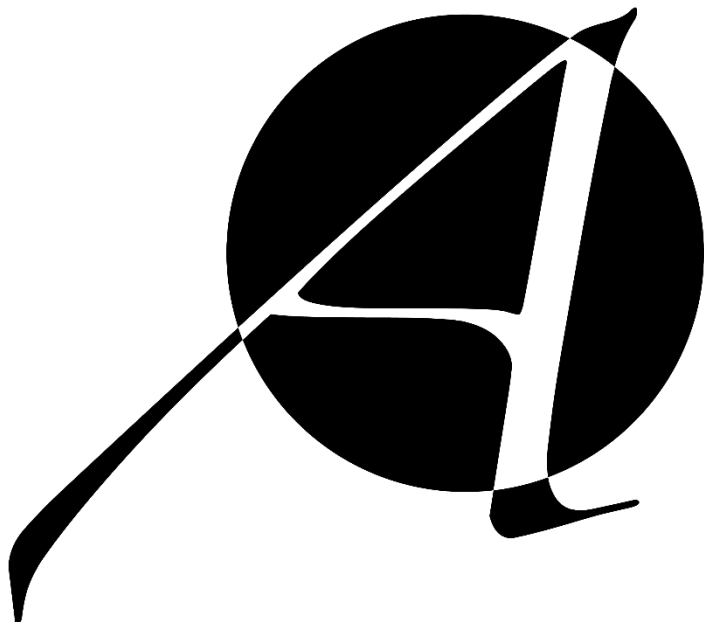
**Bodega:**

Copa de bienvenida, vino tinto crianza (o blanco),

refrescos, cerveza, agua y café

Precio 54-€ por persona,iva incluido.

Menú valido durante el mes de diciembre hasta 05 de enero 2020!



## MENU "XMAS 2019" in english

### Starters served to shar 3 p. 1 plate:

Croquettes of fish and seafood

\*\*\*

Iberian bellota ham from JABUGO handcutted

\*\*\*

Seasonal suggestions starter

\*\*\*

### Starter individual served:

Ganache of foie-gras with wildberries and cheese from Almedijar

### Main course :

Fresh market fish

OR

Tender Agnei Lamb ribs

(to choose in advance)

### Dessert individual served:

Biscuit of pistachio with White chocolate

Xmas nougat

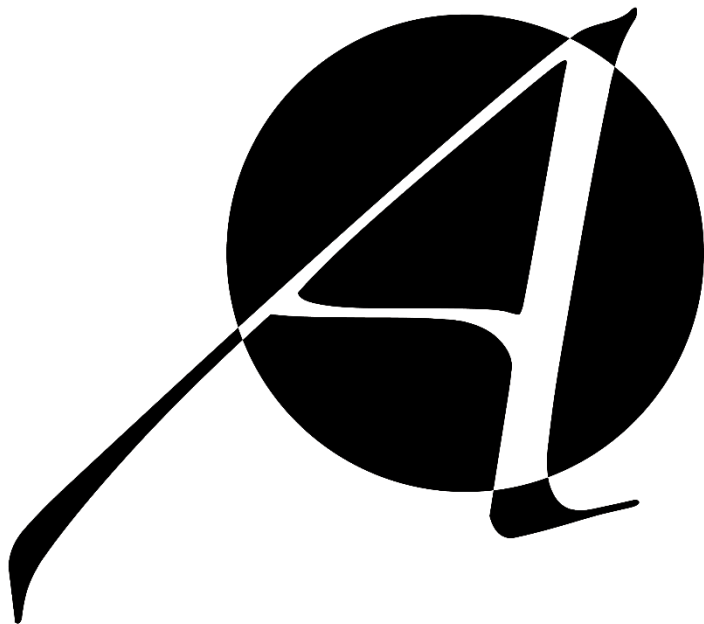
Coffee

### Drinks:

Welcome drink, Red wine (or White if someone prefers) ,

Softdrinks, beer, water and coffee

Price per person 54€, VAT included.



## MENU "Weihnachten 2019 " auf Deutsch

Vorspeisen im Tischzentrum serviert, immer 3 Personen 1 Speise:

Hasugemachte Fisch-und Seefruchtkroketten

\*\*\*

Spanischer handgeschnittener Bellota-Schinken

\*\*\*

Saisonale weihnachtsvorspeise

\*\*\*

**Individuel servierter Gang**

Ganache aus Gänsestopfleber mit Waldbeeren und Almedijar Käse

**Hauptgang :**

Frische Fisch vom Markt

0

Zarte Agnei Lammrippchen

(Asuwahl mus sim vorraus erfolgen)

**Individuelles Dessert:**

Pistazienküchlein mit weisser Schokolade

Weihnachtsnougat

Kaffe

**Getränke:**

Willkommensdrink, Crianza Rotwein oder Weisswein),

Softdrinks, Bier, Wasser und Kaffe

Preis 54€ pro Person, MwSt inbegriffen.