

# 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

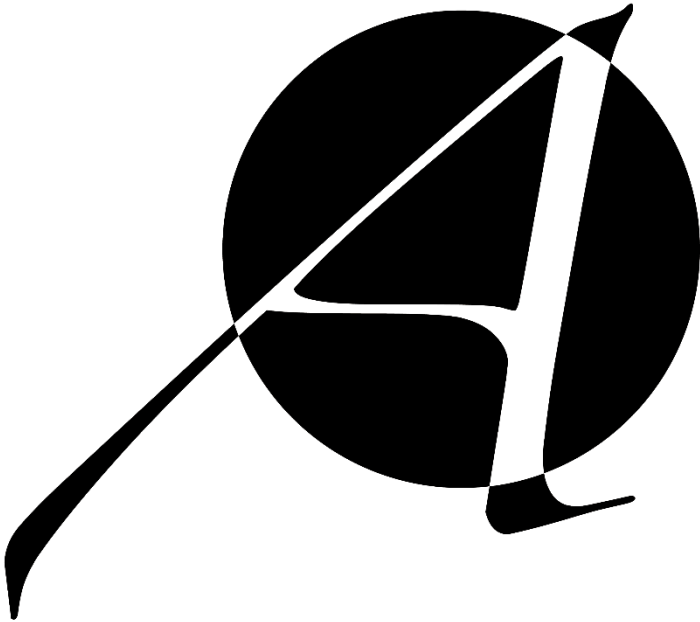
Formula 2:

- 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:

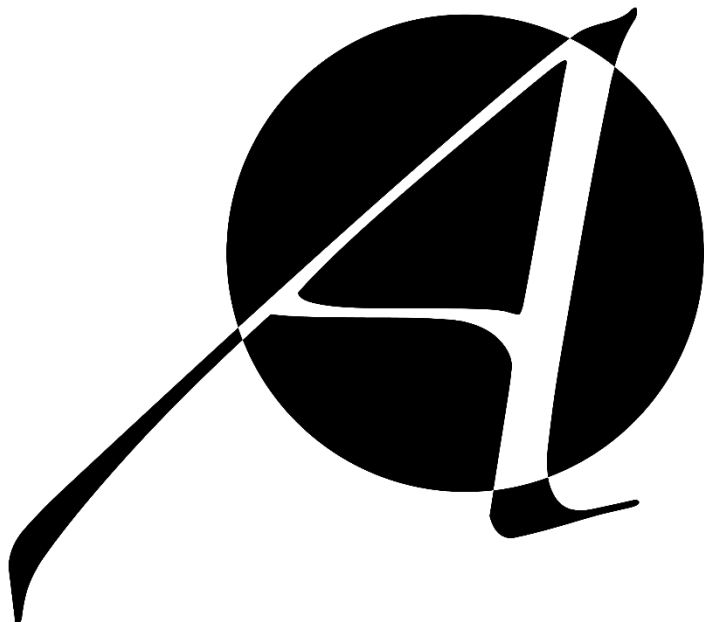
1/2Entrante

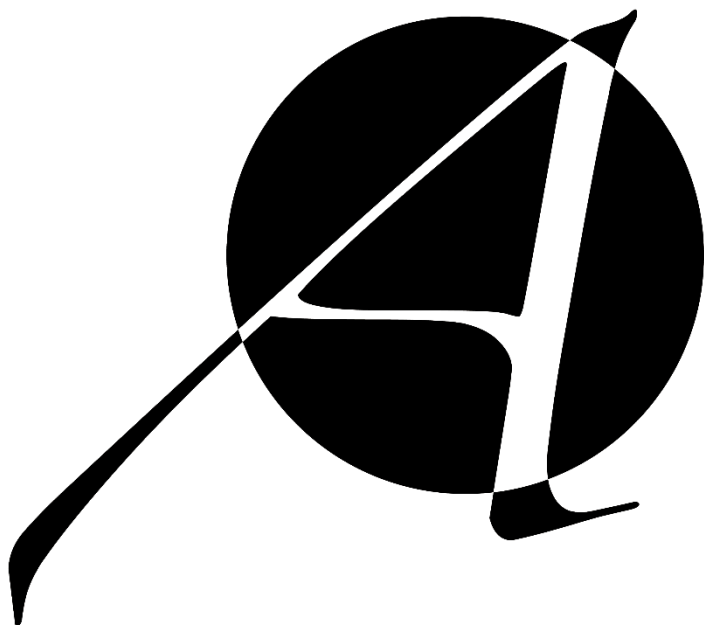
- |  |     |       |
|--|-----|-------|
| • Crema de calabaza, gambas blancas y hongos           | 15€ | 8,50€ |
| • Alubias del Confit, oreja de atún y espinaca         | 12€ | 7€    |
| • Huevo de corral, berenjena, queso y botarga          | 12€ | 7€    |
| • Pulpo de Roca, rebozuelos y emulsión de 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 |



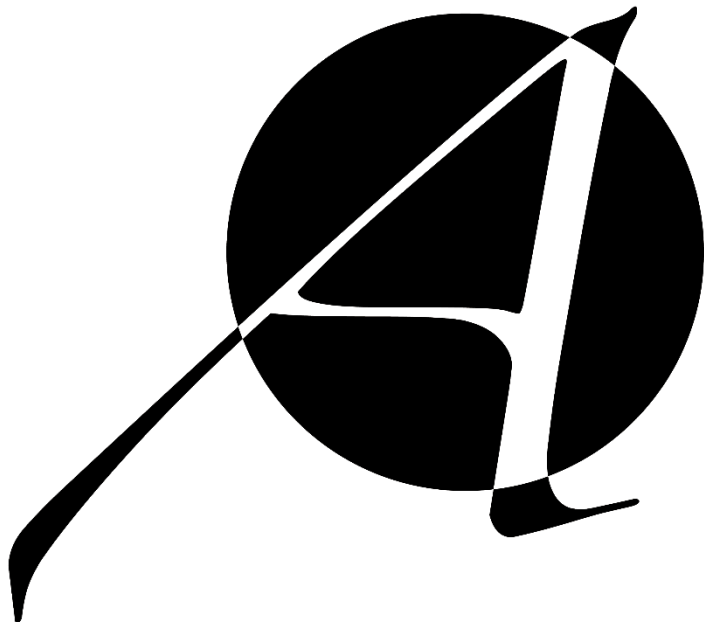


#### Postres:

- 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.