# MENÚ GRADUACIONES 2024

Cara Plandio

# **APERITIVO DE LA CASA**

Torreznos de "to la vida"

Paté de patatera

Lo que se nos ocurra



#### **PRIMERO**

(a elegir uno)

Selección de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo y Torta del Casar

Tosta de boletus con jamón ibérico, cebolla caramelizada y Pedro Ximénez

+ Bolsita crujiente de langostinos, queso cremoso y salsa de frutos rojos

Arroz cremoso de boletus con Torta del Casar y crujiente de tinta de calamar

Ensalada de magret de pato, foie, manzana y vinagreta de miel y mostaza

#### **SEGUNDO**

(a elegir uno)

Merluza especial de casa rellena de jamón de bellota y salsa de champiñones Solomillo de cerdo especial de casa relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa Solomillo ibérico con ajo tostado, crema montada de patata y jugo de carne Ravioli ibérico glaseado con crema de coliflor, portobello, jugo y chips de espinacas

# **POSTRE**

Tarta de galleta con helado de vainilla

TODOS LOS GRUPOS DEBEN FACILITAR PRIMEROS Y SEGUNDOS DE CADA COMENSAL CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN

SERVICIO SÓLO BARRA LIBRE - 35€/PP - 3H

# ¿QUÉ INCLUYE?

#### **BEBIDA**

(Vino tinto y Vino blanco de la casa, cerveza de barril, agua, refrescos, café y chupito)

3 HORAS BARRA LIBRE - POSIBILIDAD DE AMPLIACIÓN (+12,50€/PP Y HORA) (DJ yEquipo de sonido)

### **SERVICIO DE TRANSPORTE**

(Ida y vuelta)

# APERITIVO DE LA CASA

Torreznos de "to la vida"

Paté de patatera

Lo que se nos ocurra



### **PRIMERO**

(a elegir uno)

Selección de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo y Torta del Casar

Tosta de boletus con jamón ibérico, cebolla caramelizada y Pedro Ximénez

+ Bolsita crujiente de langostinos, queso cremoso y salsa de frutos rojos

Arroz cremoso de boletus con Torta del Casar y crujiente de tinta de calamar

Ensalada de magret de pato, foie, manzana y vinagreta de miel y mostaza

### **SEGUNDO**

(a elegir uno)

Merluza especial de casa rellena de jamón de bellota y salsa de champiñones Solomillo de cerdo especial de casa relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa Solomillo ibérico con ajo tostado, crema montada de patata y jugo de carne Ravioli ibérico glaseado con crema de coliflor, portobello, jugo y chips de espinacas

# **POSTRE**

Tarta de galleta con helado de vainilla

TODOS LOS GRUPOS DEBEN FACILITAR PRIMEROS Y SEGUNDOS DE CADA COMENSAL CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN

SERVICIO SÓLO BARRA LIBRE - 35€/PP - 3H

# ¿QUÉ INCLUYE?

#### **BEBIDA**

(Vino tinto y Vino blanco de la casa, cerveza de barril, agua, refrescos, café y chupito)

3 HORAS BARRA LIBRE - POSIBILIDAD DE AMPLIACIÓN (+12,50€/PP Y HORA) (DJ yEquipo de sonido)

#### **SERVICIO DE TRANSPORTE**

(Ida y vuelta)