

MENÚ PARA GRUPOS

PRIMEROS

Gazpacho de verduras asadas con pico de gallo (V,L,C)

Salmorejo cordobés con atún y huevo (L)

Crema de calabaza con almendra frita y aceite de oliva virgen extra (V,L)

Lentejas estofadas con verduras, curry y brotes de cebolleta (V,L,C)

Garbanzos con verduras y chipirones (L,C)

Pisto manchego con arroz y huevo rayado (V,L,C)

Arroz meloso con setas (V,L,C)

Ensalada de mozzarella y tomates asados (V,C)

Ensalada de pasta con huevas a la crema

Patatas guisadas a la riojana (L,C)

SEGUNDOS

Pasta a la bolognesa (L)

Albóndigas con jugo de carne y chips de yuca (C)

Rodillo de ternera con puré Robuchón

Ragout de ternera con setas salteadas (C)

Solomillo de cerdo con patatas panaderas (C)

Pollo a la provenzal con verduras (L,C)

“Fish and chips” (L)

Lubina con edamame salteado (L,C)

Dorada con puré de coliflor y sal de jamón (C)

Ceviche de corvina con ensalada de lentejas (C)

Hamburguesa vegetariana con patatas fritas (V)

POSTRES

Tarta de queso con tofe salado (V)

Flan de helado de vainilla (V,C)

Brochetas de fruta con almíbar de ron y hierbabuena (V,C)

Tarta de chocolate con barquillo roto (V)

Cremoso de yogurt y mascarpone (V)

Agua y vino

APTO PARA: VEGETARIANO (V), LACTOSA (L) y CELIACO (C)

Elección de un primero, un segundo y un postre igual para todos los comensales,
excepto intolerancias.

10% IVA incluido