MENÚ PARA COMPARTIR DE 5 PLATOS A 33€ POR PERSONA

Se sirve un plato de cada uno de los cinco que escojan para compartir entre tres comensales aproximadamente. No se admiten modificaciones.

4 entrantes a escoger entre estas opciones

- Croquetas de atún
- Croquetas de morcilla y pera
- Croquetas de chistorra con puré de manzana
- Berenjenas rebozadas con miel de palma
- Champiñones rellenos de queso crema y dátiles
- Palitos de queso con mermelada de pimiento rojo
- Queso asado con cherrys confitados y miel de naranja
- Jamoncitos de ala de pollo glaseados a la naranja
- Huevos rotos con jamón serrano
- Huevos rotos mar y tierra con langostinos y salsa de champiñones
- Ensaladilla de batata con ventresca de atún
- Ensalada tibia de espinacas frescas con bacon, Portobello, nueces y manzana con aliño de frutos rojos

1 Principal a escoger entres estas opciones

- Lomo alto de novillo con papas fritas y pimientos
- Secreto ibérico a la parrilla con papas fritas
- Lagarto ibérico con papas fritas salteadas con manzana reineta y romero.
- Bacalao encebollado con castañas

Postre: (individual a escoger entre estos)

- Polvito uruguayo
- Natilla de chocolate al 70% de cacao
- Crumble de manzana con helado de vainilla

Bebidas incluidas durante el servicio[1]:

- Agua
- Refrescos
- Cañas (Alhambra Especial)
- Vino tinto (Fuentespina 3 meses D.O. Ribera del Duero)
- Vino Blanco Seco (Viña Engracia D.O. Islas Canarias)
- Vino blanco afrutado (Viña Engracia D.O. Islas Canarias)

Se servirá el vino equivalente a un máximo de 1 botella cada 3 personas. El precio de la botella extra es de 14€.

El menú incluye 1 pan por comensal, acompañado de alioli
Se puede contratar café o cortado por 1,20€ por persona.

Menú vegano: Primer y segundo plato individual (29€)

- Pakoras de verdura con salsa de yogur
- Tofu marinado acompañado de puré a las finas hierbas
- Natilla de chocolate negro al 70% de cacao

[1] Se entiende como servicio el periodo que va desde que se empieza a servir la comida hasta que se sirven los postres. Todas las bebidas consumidas fuera de ese periodo se abonarán aparte.

Menú infantil: (Hasta 12 años) 12€

- Servicio de pan con alioli
- Pechuga de pollo fresca rebozada cortada en fingers con papas fritas y ketchup
- Helado de vainilla

CONDICIONES PARA LA RESERVA DE MENÚS

- Para formalizar la reserva hay que realizar el abono del 30% por adelantado
- El número definitivo de comensales debe quedar cerrado con 48 horas de antelación. Los *no show* (gente que no aparece) se abonarán igualmente, no obstante pueden escoger entre servir el menú completo o llevarse parte.
- El margen de cortesía para empezar el servicio es de 30 minutos sobre la hora de la reserva.
- Los menús son libre de gluten (a excepción de las cañas), el resto de alérgenos deben de ser consultados en el momento de la reserva.
- Si la cuenta se va a pagar de forma separada por los comensales todos tendrán que pagar con tarjeta. No se admite efectivo en pagos individuales.

La confirmación de la reserva confirma la aceptación de estas bases.