MENÚ PARA COMPARTIR DE 3 PLATOS Y 1 PRINCIPAL A 37€ POR PERSONA

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

3 entrantes a escoger entre estas opciones

- Croquetas de atún
- Croquetas de morcilla y pera
- Berenjenas rebozadas con miel de palma
- Champiñones rellenos de queso crema y dátiles
- Queso camembert al horno con cherry
- Palitos de queso con mermelada de pimiento rojo
- Huevos rotos con morcilla de Burgos y cebolla caramelizada
- Huevos rotos mar y tierra con langostinos y salsa de champiñones
- Ensalada de pollo crujiente con cherrys y naranja
- Ensalada tibia de espinacas con bacon, portobello, nueces y manzana con aliño de frutos rojos
- Jamoncitos de ala de pollo glaseados con naranja
- Ropavieja de bacalao

1 Principal a escoger entres estas opciones

- Lomo alto de novillo con papas fritas y pimientos
- Secreto ibérico a la parrilla con papas fritas
- Codillo al horno con glaseado de naranja
- Carrilleras ibéricas en salsa con puré de papas.
- Bacalao encebollado con castañas

Se puede escoger carne y pescado pero ha de ser el mismo para todos. Ejemplo: 15 comensales, 10 quieren carne y 5 quieren pescado. La carne que escojan será la misma para todos (por ejemplo, 10 lomos) y lo mismo con el pescado (por ejemplo, 5 bacalaos encebollados).
Lo que no podemos llevar a cabo es que las personas que escogieran carne pidieran 5 secretos,3 lomos y 2 codillos y los del bacalao 3 encebollados y 2 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.

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

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

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.