

ATÍPICO



Menú grupos 2025

Aperitivo

- Queso de cabra al horno con miel y tomillo.
- Ebi furai con salsa de chili dulce
- Croquetas de Jamón ibérico
- Gyozas de pollo con verduras.

Entrante

- Ñoquis con salsa de setas y parmesano.
- Tequeños caseros de mozzarella con salsa ali oli.
- Saquitos de queso y pera bañados en salsa de tres quesos.
- Huevos trufados con patatas, parmentier y polvo de jamón

Principal

- Albóndigas caseras de la abuela.
- Risotto de setas con parmesano y crujiente de jamón.
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort y pimienta
- Pollo teriyaki receta tradicional en cama de arroz japones

Postre

- Tarta de queso.
- Coulant de chocolate

Bebida

Los menús incluyen: Agua, vino tinto D.O Ribera o Rioja , vino blanco D.O Verdejo, o cerveza, café y licor

30€

Precio por persona, cada menú se compone de 14 platos y se servira para cada 4 personas.

ATÍPICO



Menú grupos 2025 tradicional

Aperitivo al centro (compartir 4px)

- Queso de cabra al horno con miel y tomillo.
- Croquetas de Jamón ibérico

Entrante al centro (compartir 4px)

- Ñoquis con salsa de setas y parmesano.
- Saquitos de queso y pera bañados en salsa de tres quesos.
- Gyozas de pollo con verduras

Principal individual (elegir 1)

- Lomo bajo de ternera 500gr.
- Solomillo de ternera.
- Tartar de atún con aguacate, encurtidos y semillas

Postre al centro (compartir 4px)

- Tarta de queso.
- Coulant de chocolate

Bebida

Los menús incluyen: Agua, vino tinto D.O Ribera o Rioja , vino blanco D.O Verdejo, o cerveza, café y licor

44€

Precio por persona, se comparten los aperitivos, los entrantes y los postres, el principal es individual