

TAPIAS

Menú para grupos nº1

Entrantes para compartir

Bravas a la plancha con salsa picante
Mejillones al vapor de hierbas aromáticas
Carpaccio de lacón con aceite de pimentón, pipas y cebolla crujiente
Pimientos de Padrón
Ensalada caprese
Croquetas de jamón ibérico

Segundos a escoger

Calamarcitos a la andaluza
Bacalao de Islandia con salsa de piquillos
Secreto ibérico a la crema de almendras
Carpaccio de solomillo de buey con parmesano y escamas de sal de vino

Postres a escoger

Flan de huevo
Tarta de Santiago con Meus Amores
Pastel de queso con coulis de frambuesa
Helados variados

Bebidas

Agua mineral
Vino Nuviana blanco, rosado o negro
Vino turbio

23,90 € (iva incluido)

Los menús para grupos se pueden hacer a partir de 8 comensales.
Los menús para grupos se han de reservar con dos días de antelación.

TAPIAS

Menú para grupos nº2

Entrantes para compartir

Bravas a la plancha con salsa picante

Mejillones a la marinera

Ensalada de contrastes

Lechugas, habitas, queso, zanahoria, membrillo, tomate, y vinagreta de miel

Queso brie rebozado con coulis de frambuesa

Croquetas de puerro confitado y parmesano

Chanquete del Pacífico

Segundos a escoger

Calamar a la plancha con alioli de perejil

Bacalao confitado con cebolla caramelizada, pasas y olivada

Atún macerado con soja en tempura

Secreto ibérico con salsa de almendras

Steak tartar de solomillo de vaca

Entrecote a la plancha con perfume de romero

Postres a escoger

Requesón con miel y crocanti de almendras

Tiramisú

Coulant de chocolate

Yogur natural con coulis de frambuesa

Tarta Santiago con Meus Amores

Helados variados

Bebidas

Agua mineral

Vino Nuviana blanco, rosado o negro

Vino turbio

26,90 € (iva incluido)

Los menús para grupos se pueden hacer a partir de 8 comensales.
Los menús para grupos se han de reservar con dos días de antelación.

TAPIAS

Menú para grupos nº3

Entrantes para compartir

Bravas a la plancha con salsa picante
Buñuelos de bacalao
Jamón ibérico con pan con tomate
Carpaccio de atún con alcaparras y aceite de soja
Croquetas de chistorra y huevo estrellado
Tallarinas salteadas

Segundos a escoger

Corvina al horno al cava
Bacalao de Islandia con salsa de piquillos
Rape a la plancha
Filete de vaca a la plancha
Cordero a la segoviana
Steak tartar de filete de vaca

Postres a escoger

Piña natural
Requesón con miel y crocanti de almendras
Coulant de chocolate
Pastel de queso con coulis de frutos rojos
Tiramisú
Tarta Santiago con Meus Amores
Helados variados

Bebidas

Agua mineral
Vino Raimat Abadia blanco, rosado o negro (D.O. Costers del Segre)

37,90 € (iva incluido)

Los menús para grupos se pueden hacer a partir de 8 comensales.
Los menús para grupos se han de reservar con dos días de antelación.