

# Propuesta *para grupos* Menús disponibles

**Disponible del 13 de enero al 04 de abril 2026**

Con tu visita contribuyes a la labor social de Fundación Cruzcampo: becamos a jóvenes para ofrecerles formación y empleo que cambian sus vidas.

Contacta con nosotros en

[info@factoriacruzcampo.es](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

# Menú Cerveceo

35€ por comensal (10% IVA incluido)

## Nuestra propuesta

Timbal de aguacate y espárragos trigueros con salmón marinado

Niguirí frito de entraña de ternera con mayonesa de soja

### A elegir:

(Por favor, informar con 7 días de antelación)

Pescado de mercado “2 texturas”, glaseado y rebozado, con crema de ajos confitados

Lingote de costilla glaseada y salteado de verduras acompañado de pan bao

### Postre:

Crème Brûlée de coco

## Bebidas incluidas

### Cervezas Cruzcampo

### Vinos

Finca Engalia D.O. Ribera del Duero

Zuloaga D.O. Rioja

Embrumas D.O. Rueda

### Refrescos y agua

Contacta con nosotros en

[info@factoriacruzcampo.es](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

Disponible del 13 de enero al 04 de abril



# Menú Armonizado

45€ por comensal (10% IVA incluido)

## Nuestra propuesta

Mini carpaccio de rape con aguacate y espuma de salsa cóctel

Ceviche de pescado de mercado con naranja amarga y altramuces

Mollete negro relleno de sepia con alioli de coco

Pescado de mercado “2 texturas”, glaseado y rebozado, con crema de ajos confitados

Lingote de costilla glaseada y salteado de verduras acompañado de pan bao

Crème Brûlée de coco

## Bebidas incluidas

### Cervezas Cruzcampo

### Vinos

Finca Engalia D.O. Ribera del Duero

Zuloaga D.O. Rioja

Embrumas D.O. Rueda

### Refrescos y agua

Contacta con nosotros en

[info@factoriacruzcampo.es](mailto:info@factoriacruzcampo.es)

Disponible del 13 de enero al 04 de abril



*Fundación*  
Cruzcampo

Cruzcampo

Contacta con nosotros a través de

[info@factoriacruzcampo.es](mailto:info@factoriacruzcampo.es)