

Nuestra propuestas para *grupos*

🕒 Cierre de cocina a las 16:00

📅 Disponible hasta el 04/04

*Cocinado y servido por
alumnos en formación, becados
por Fundación Cruzcampo*



Menú Cerveceo

35€ por comensal (10% IVA incluido)

Nuestra propuesta

Timbal de aguacate y espárragos trigueros
con salmón marinado

Niguiri 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



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

