

Nuestra propuestas para *grupos*

🕒 Cierre de cocina a las 16:00

📅 Disponible hasta el 15/05



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



Menú Cerveceo

35€ por comensal (10% IVA incluido)

Nuestra propuesta

Atún mechado con jamón ibérico,
guisantes y salmorejo de aguacate 🐟 🥑 🍷 🌾

Lingote de patatas bravas 🌾 🥑 🍷

A elegir:

(Por favor, informar con 7 días de
antelación)

Pionono de cola de toro
con parmentier 🌾 🥑 🍷 🍷

Flamenquín de merluza rellena de jamón
ibérico con salsa de pimientos 🐟 🌾 🥑 🍷

Postre:

Crema de arroz con leche tostada 🍷

Bebidas incluidas

Cervezas Cruzcampo

Vinos

Zuloaga Tinto D.O. Rioja

Embrumas Blanco D.O. Rueda

Tinto de Verano

Finca Engalia D.O. Ribera

Barbadillo VI Moscato Frizzante

Refrescos y agua

🍷 Sulfito 🥑 Huevo 🌿 Apio 🍷 Lácteo 🐟 Pescado 🌾 Gluten 🍷 Setas
🍷 Soja 🍷 Sésamo 🍷 Moluscos 🍷 Crustáceos 🍷 Altramuces 🍷 Mostaza 🍷 Frutos secos



Menú Armonizado

45€ por comensal (10% IVA incluido)

Nuestra propuesta

Bacalao marinado con migas tradicionales y salmorejo de naranja 🍷🐠🍷🍷

Tortillita crujiente con tartar de marisco de temporada 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Atún mechado con jamón ibérico, guisantes y salmorejo de aguacate 🍷🍷🍷🍷

Flamenquín de merluza rellena de jamón ibérico con salsa de pimientos 🍷🍷🍷🍷

Pionono de cola de toro con parmentier de patata 🍷🍷🍷🍷

Torrija con helado de miel 🍷🍷🍷🍷

Bebidas incluidas

Cervezas Cruzcampo

Vinos

Zuloaga Tinto D.O. Rioja

Embrumas Blanco D.O. Rueda

Tinto de Verano

Finca Engalia D.O. Ribera

Barbadillo VI Moscato Frizzante

Refrescos y agua

