

TUS EVENTOS SIN COMPLICACIONES

Organizamos todo tipo de eventos para que no tengas que preocuparte por nada.

Empresas Familias Amigos

Cuentanos tu idea y le damos forma.

Salones en exclusiva,

Amplia disponibilidad de fechas.

Comidas, cenas, cocktail, maridajes, degustaciones...

CONSULTA SIN COMPROMISO



MENÚ COSECHA

ENTRANTES a compartir

Ensalada de Queso de Cabra con frutos secos y Vinagreta de Maracuyá. Croqueta de Jamón.

Carpaccio de Calabacín con pesto cítrico, almendras y cherry confitado.

ARROCES A ELEGIR

Arroz Abanda (Sepia y Gambas) Arroz del Señorito (Marisco y Pollo todo limpio) Arroz de la Huerta (verduras) Fideua de Setas Variadas Arroz Meloso de Sepia y Chipirones al Negro de Sepia Arroz Caldoso de Rabo de Toro

POSTRES

Fuente de postres a compartir

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino tinto y blanco, pan y café

Reservas hasta 18 personas: máximo 3 paelleras por mesa. (paelleras desde 2 a 6 Raciones) Reservas de más de 18 personas: Paelleras de 6 raciones.

PRECIO



MENÚ ROBLE

ENTRANTES a compartir

Timbal de Ahumados, Aguacate y tomate con vinagreta de Frutos Secos. Croqueta de Bacalao y piquillos.

Carpaccio de Oreja con Vinagreta templada de Jamón Ahumado Tempura de Verduras con salsa Romescu de Pistachos.

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz Abanda (Sepia y Gambas)
Arroz de Pollo y Verduras
Fideua al Negro de Sepia
Arroz Meloso de Mar y Tierra
Risotto de Gambas y Calabacín
Arroz Caldoso del Pescador

0

Pixín en tempura.

<mark>Pularda de</mark>shuesada sobre Manzana, Ciruelas y pasas. Tacos de Ternera a la plancha

POSTRES

Fuente de postres a compartir

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino tinto y blanco, pan y café

Reservas hasta 18 personas: máximo 3 paelleras por mesa. (paelleras desde 2 a 6 Raciones)

Reservas de más de 18 personas: Paelleras de 6 raciones.

PRECIO

44€



MENÚ CRIANZA

ENTRANTES a compartir

Ensalada de Brotes tiernos con Foie. Carpaccio de Chuletón madurado con Aceite de Tomillo y piñones tostados. Pixín aliñado en Tempura.

DEGUSTACIÓN

Arroz Meloso de Chipirones y Gambas al aroma de Vermut

A ELEGIR

Tortitacos de Rabo de Toro y Aguacate. Pularda deshuesada con Manzana, Ciruelas y Pasas. Atún a la Plancha con salsa y pure de Patata

POSTRES

Fuente de postres a compartir

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino tinto y blanco, pan y café

PRECIO



MENÚ RESERVA

ENTRANTES a compartir

Ensalada de Aguacate y Salmorejo Carpaccio de Chuletón Madurado, Piñones y Aceite de Tomillo. Zamburiñas gratinadas con mahonesa de Kimchi Croqueta de Boletus Alcahofa con vinagreta de Jamón y toque de Humo

DEGUSTACIÓN

Arroz Meloso de Mar y Tierra

DEGUSTACIÓN

Pixín en Tempura

DEGUSTACIÓN

Tortitacos de Rabo de Toro y Aguacate.

POSTRES

Fuente de postres a compartir

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino selección del sumiller, pan y café

PRECIO



MENU GRAN RESERVA

ENTRANTES a compartir

Jamón de bellota.

Timbal de Aguacate y Ahumados con Vinagreta de Frutos Secos. Carpaccio de Calabacín con pesto cítrico, cherries confitados, rúcula v almendra.

Croqueta de Jamón.

Pincho Sorpresa de Huevo y Chistorra.

DEGUSTACIÓN

Arroz de Pulpo y Zamburiñas

A ELEGIR

Solomillo de ternera con Patatas. Pularda al horno deshuesada con Manzana, Ciruelas y Pasas. Canelones de carrillera con gratinado de Manzana Bacalao confitado

POSTRES

Fuente de postres a compartir

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino selección del Sumiller, pan y café

PRECIO



MENÚ COCKTAIL COMIDA

ENTRANTES

Variado de embutidos y quesos Humus Aguacate con salmorejo Croquetas variadas Burrata, pesto y Cherry confitado Brochetas de ensalada Langostinos con Pesto y pistachos Brochetitas de carne Mini Hamburguesas

DEGUSTACIÓN

Degustación de Arroz

POSTRES

Postres en formato mini

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino selección del sumiller.

Se reservará el salón pequeño del Restaurante
Se dispondrán mesas alrededor; de apoyo para comida y bebida (sin sillas).
De 15:00h a 17:00 aprox. se irán sirviendo platos en formato cocktail.
De 14:30 a 17:30 se servirán bebidas (cerveza, vino, refrescos y agua)
El evento terminará a las 18:00h

PRECIO

52 €

Mínimo 20 personas o 1000€.



MENÚ COCKTAIL

ENTRANTES

Variado de embutidos y quesos
Humus
Aguacate con salmorejo
Croquetas variadas
Burrata, pesto y Cherry confitado
Pulpitos fritos con salsa kimchi
Brochetas de ensalada
Langostinos con Pesto y pistachos
Brochetitas de carne
Mini Hamburguesas

DEGUSTACIÓN

Degustación de Arroz

POSTRES

Postres en formato mini

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino selección del sumiller.

Se reservará uno de los salones del Restaurante de 20h a 24h
Se dispondrán mesas alrededor; de apoyo para comida y bebida (sin sillas).
De 20:30h a 22:30 aprox. se irán sirviendo platos en formato cocktail.
De 20:00 a 23:30 se servirán bebidas (cerveza, vino, refrescos y agua)
El evento terminará a las 24:00h

PRECIO

52 €

Mínimo 20 personas o 1000€.



MENÚ PICOTEO

TODOS LOS PLATOS A COMPARTIR

Ensalada de Burrata con Rucula y cherry confitado
Carpaccio de Chuletón Madurado, Piñones y Aceite de Tomillo.
Timbal de Ahumados y Aguacate con tomate y Vinagreta de Frutos
Secos

Croqueta de Jamón

Pixín en Tempura . Canelón de Carrillera con gratinado de Manzana Tacos de Ternera

POSTRES

Fuente de postres

BEBIDA

Cerveza, agua, refresco, vino selección del sumiller, pan y café

PRECIO

37 €