



# MENÚS

DE GRUPO

# NAVIDAD



RESERVAS: 923 21 89 93

# 1 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Cuchara de ensaladilla Doña Pilar

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Tabla de surtido de ibéricos: lomo, chorizo y salchichón

Croquetas de jamón ibérico

Pimientos rellenos de carne de rabo de toro

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Lomo de dorada de anzuelo a la Bilbaína

Salmón a la plancha con salsa tártara

### CARNE

Extra hamburguesa de solomillo de vaca a nuestro estilo

Carrilleras de ternera en salsa de Oporto

## POSTRE

Tiramisú

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Rioja Magnum Señorío de Villarrica Crianza

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**48€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 2 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Gilda (anchoa, piparra, gordal)

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Ensaladilla rusa Doña Pilar con langostino y anchoa

Croquetas de jamón ibérico

Alcachofas con salsa de foie, cítricos y polvo de ibéricos

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Merluza o rape negro en salsa verde con gamba y berberechos

Dorada de anzuelo a la Bilbaína

### CARNE

Presa ibérica "Único" de Blázquez a la parrilla

Lingote de cochinillo deshuesado asado

## POSTRE

Tarta de yogurt y arándanos

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Rioja Magnum Señorío de Villarrica Crianza

Blanco: D.O. Rueda La Caprichosa (Palacio de Bornos)

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**51€/PERSONA**

IVA INCLUIDO

# 3 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Crema de boletus con picatostes

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Surtido de ibéricos "Único" de Blázquez con pan cristal

Micuit de pato con mermelada y tostas melba

Pimientos rellenos de rabo de toro

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Merluza o rape negro en salsa verde con gamba y berberechos

Dorada de anzuelo a la Bilbaína

Salmón a la plancha con salsa tártara

### CARNE

Entrecot de res

Extra hamburguesa de solomillo de vaca a nuestro estilo

Lingote de cochinillo deshuesado asado

## POSTRE

Oro negro

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Ribera del Duero Carmelo Rodero 9 meses

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**55€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 4 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Huevo de codorniz con farinato

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Jamón Ibérico "Único" de Blázquez con pan cristal

Boletus edulis con huevo campero

Chipirón de costa con cebolla caramelizada y arroz rojo

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Rodaballo al horno con verduras baby

Suprema de merluza con crema de marisco

Salmón a la parrilla con salsa tártara

### CARNE

Medallón de solomillo con micuit

Lingote de cochinillo deshuesado asado

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

## POSTRE

Torrija al estilo tradicional con helado de turrón

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Ribera del Duero Torremilanos Crianza

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**60€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 5 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Crema de marisco

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Carpaccio de buey con queso parmesano y AOVE

Anchoa semi salazón con pan cristal

Berberechos al vapor

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Dados de merluza a la Romana, alioli y tártara

Lubina de anzuelo a la Bilbaína

Rodaballo al horno con verduras baby

### CARNE

Presa ibérica "Único" de Blázquez a la parrilla

Lingote de cochinillo deshuesado asado

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

## POSTRE

Lingote de oro negro

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Rioja Muga Crianza

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**70€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO



# MENÚ NOCHE VIEJA

## ENTRADA

Degustación de la Gama "Único de Blázquez"

## APERITIVOS

Niguiris de anchoa, salmón y sardina ahumada  
Canelón de bogavante, pisto y bechamel de su coral  
Croquetas variadas  
Escalopa de foie fresco sobre tosta de pan cristal  
y cebolla caramelizada  
Sorbete de crema de cigala y trufa

## PESCADO

Lomo de merluza de pincho y almeja babosa

## GARNE

Cochinillo deshuesado y asado al horno  
con parmentier de patata

## POSTRE

Última campanada de chocolate blanco  
y fruta de la pasión

### BODEGA

TINTO: D.O. RIOJA - MUGA CRIANZA  
BLANCO: D.O. RIAS BAIXAS - TERRAS GAUDAS  
CAVA: D.O. CAVA - PINOT GAUDÍ BRUT NATURE  
AGUA, CAFÉ, LICORES, SURTIDO DE DULCES,  
TURRONES NAVIDEÑOS Y UVAS DE LA SUERTE

**120€** PERSONA,  
IVA INCLUIDO

\*RESERVAS PREVIO PAGO ANTICIPADO DEL 100%  
NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS  
DE ELLOS. POR FAVOR INFORMENOS SI TIENE ALGUNA  
RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.

