

ESPECIAL 2026 PARA EVENTOS

AUTÉNTICOS SABORES MEDITERRÁNEOS

RACIONES

- Jamón de cebo.
- Surtido de quesos.
- Tomate con ventresca.
- Surtido de croquetas.
- Huevos rotos con jamón.
- Pulpo a la gallega.
- Gamba roja.
- Calamares fritos.
- Presa ibérica.
- Pluma ibérica.

POSTRES

- Tarta de queso.
- Tarta tres chocolates.
- Tarta de zanahoria.
- Tarta de lotus.

BEBIDAS

- Cerveza.
- Tinto de verano.
- Vino blanco.
- Vino tinto.
- Refrescos.

PRECIO

35'00€

- 5 Raciones (cada 4 pers)
- Tres bebidas
- Postre
- Una copa



ESPECIAL 2026 PARA EVENTOS

AUTÉNTICOS SABORES MEDITERRÁNEOS

APERITIVOS

- Embutidos ibéricos
- Jamón y queso
- Mini burger
- Tortilla de patatas
- Tortilla de patatas cebolla caramelizada y queso de cabra
- Surtido de croquetas
- Ensaladilla rusa
- Empanadilla de atún
- Tabla de gildas
- Tosta de burrata y tomates cherrys
- Pimientos del piquillo rellenos
- Brocheta de gambas
- Brioche de carrillera ibérica
- Brioche de mantequilla y anchoas
- Taco de langostinos
- Pulpo alioli
- Pulpada
- Tosta de secreto
- Pollo-tikka
- Carne con tomate
- Carne con nata
- Carne con almendras

BEBIDAS

- CERVEZA.
- TINTO DE VERANO.
- VINO BLANCO.
- VINO TINTO.
- REFRESCOS.

POSTRES

- TARTA DE QUESO.
- TARTA TRES CHOCOLATES.
- TARTA DE ZANAHORIA.
- TARTA DE LOTUS.

PRECIO

23,00€

5 APERITIVOS
+UNA CONSUMICIÓN

27,00€

5 APERITIVOS + POSTRE
+UNA CONSUMICIÓN

2€ APERITIVO EXTRA

