

MENÚ GRUPOS

(a partir de 14 personas)

36,90€

Incluye 4 entrantes, un principal a elegir, postre, pan, bebida y café

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas Caseras de Jamón de Bodega^{1,3,7}

Cecina con AOVE y Lascas de Queso Curado Tierra de Sabor⁷

Ensalada de Espárrago Blanco, Cebolla Encurtida y Salsa Tonnata^{4,7}

Huevos Rotos, Morcilla de León y Pimientos Asados³

PRINCIPALES A ELEGIR

Poke de Quinoa, Aguacate, Mango, Brotes de Soja, Wakame y Salmón^{1,7}

Merluza Rellena de Marisco y Parmentier de Setas^{2,4}

Carrillera Ibérica Guisada con Patatas Bastón

POSTRE

Hojaldre de Crema y Membrillo^{1,3,7}

***Bebida; Vino de la Casa, Tinto y Blanco (1 botella cada 3 personas), Jarra de Cerveza (1 Jarra cada 3 personas), Refresco y Agua**



***Los productos de la presente carta, además de contener sus propios alérgenos, pueden contener trazas de otros alérgenos debido a la posibilidad de contaminación cruzada durante su proceso de elaboración o manipulación.**

MENÚ GRUPOS

(a partir de 14 personas)

41,90€

Incluye 4 entrantes, un principal a elegir, postre, pan, bebida y café

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas Caseras de Jamón de Bodega ^{1,3,7}

Ensalada Leonesa de Pimientos Asados, Puerros de Sahagún y Cecina ¹³

Pan Bao, Pulled Pork y Salsa de Habanero ¹

Huevos Rotos, Morcilla de León y Pimientos Asados ³

PRINCIPALES A ELEGIR

Lomo de Bacalao Gratinado con Alioli de Reineta ^{1,4}

Abanico de Cerdo Ibérico y Risotto de Setas ⁷

Poke de Quinoa, Aguacate, Mango, Brotes de Soja, Wakame y Salmón ^{1,7}

POSTRE

Brownie con Helado de Vainilla y Chocolate ^{1,3,5,7}

*Bebida; Vino de la Casa, Tinto y Blanco (1 botella cada 3 personas), Jarra de Cerveza (1 Jarra cada 3 personas), Refresco y Agua



*Los productos de la presente carta, además de contener sus propios alérgenos, pueden contener trazas de otros alérgenos debido a la posibilidad de contaminación cruzada durante su proceso de elaboración o manipulación.