**MENUS DE GRUPO**

***MENU ÁTICO 1*** ***MENU ÁTICO 2***

***50€ IVA incluido 50€ IVA incluido***

*PARA COMENZAR:* *PARA COMENZAR:*

Corte de ensaladilla rusa marina Corte de ensaladilla rusa marina

Ensalada envuelta de vainas, papaya y chanquetes Ensalada envuelta de vainas, papaya y chanquetes

Nuestra versión de los huevos roto: Homenaje a Madrid Nuestra versión de los huevos roto: Homenaje a Madrid

*PLATO PRINCIPAL:* *PLATO PRINCIPAL:*

Merluza a la vasca 2.0 Presa de cerdo ibérica con zanahoria, col y sésamo

*POSTRE:* *POSTRE:*

Gota de frutos rojos con chocolate blanco Flan en-vasado con nueces de Pecán

***MENU THE PRINCIPAL 1*** ***MENU THE PRINCIPAL 2***

***60€ IVA incluido 60€ IVA incluido***

*APERITIVO: APERITIVO:*

Croqueta de chipirón en su tinta y boletus Croqueta de chipirón en su tinta y boletus

Ensalada envuelta de vainas, papaya y chanquetes Ensalada envuelta de vainas, papaya y chanquetes

*ENTRANTE: ENTRANTE:*

Envuelto de pato confitado con foie y trufa Sopa fría de fresones con su mimetismo agazpachado

*PLATO PRINCIPAL: PLATO PRINCIPAL:*

Rape asado con costra especiada y sopa crema de marina “Big duck”. Hamburguesa de pato, Chutney de tomate y cremoso de mostaza verde

*POSTRE: POSTRE:*

Gota de frutos rojos con chocolate blanco Flan en-vasado con nueces de Pecán

BODEGA

La liebre y la tortuga. D.O. Rueda.

Cair Cuvée. D.O. Ribera del Duero.

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.*

*Servicio mínimo para 8 personas.*

*I.V.A. incluido*