# MENÚ
# REUNIÓN Nº1

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Brocheta de Jamón Ibérico y tomate Cherry.
Tosta con queso cremoso y mermelada de chipotle.
Mini sandwich picante con pimiento del piquillo y anchoa.
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Volovan de carme adobada con cebola encurtida.
Pastel de nata.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 24.00€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 8 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 25.80€ + I.V.A
Con vinos Enate 27.50€ + I.V.A.

# MENÚ
# REUNIÓN Nº2

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.
Surtido de quesos acompañado de pasas y nueces.
Mini sandwich de jamón ibérico.
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.
Cestita de pollo en lasla de naranja amarga con chile poblano.
Helado casero de licor de café con migas de galleta.
Pastel de nata.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 26.20€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 8 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 27.50€ + I.V.A
Con vinos Enate 29.50€ + I.V.A.

yimby

# MENÚ
# REUNIÓN Nº3

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.
Brocheta de Jamón Ibérico y tomate Cherry.
Mini sandwich picante de pimiento del piquillo y anchoa.
Tosta con queso cremoso y mermelada de chipotle.
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.
Volovan de carne adobada con cebolla encurtida y salsa chipotle.
Helado casero de licor de café con migas de galleta.
Pastel de nata.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 30.50€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 8 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 32.00€ + I.V.A
Con vinos Enate 33.90€ + I.V.A.

# TENTEMPIE Nº1

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Surtido de quesos acompañados de nueces y pasas.
Mini sándwich vegetal de tomate, lechuga, cebolla, jamón york y huevo.
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Cestita de pollo en salsa de naranja amarga con chile poblano.
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 21.90€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 23.80€ + I.V.A
Con vinos Enate 25.50€ + I.V.A.

# TENTEMPIE Nº2

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.
Surtido de quesos acompañados de nueces y pasas.
Cestita de ensaladilla rusa con langostino.
Nuestra Tortilla de Patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Copita Happy River.
Surtido de macaroons.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 24.00€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 25.70€ + I.V.A
Con vinos Enate 27.40€ + I.V.A.

yimby

# TENTEMPIE Nº3

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada
Cestita de ensaladilla rusa con langositino.
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Croqueta casera de jamón ibérico.
Volován de carne adobada con cebolla encurtida y salsa chipotle.
Gyozas de atún y langostinos.
Helado casero de licor de café con migas de galleta.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 28,00€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 29.60€ + I.V.A
Con vinos Enate 31.30€ + I.V.A.

# ALMUERZO // CENA

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.
Cestita de ensaladilla rusa con langostino.
Mini sandwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Tequeños con salsa tartara de jalapeños.
Brocheta de langostinos crujientes con pan japonés.
Spicy Tuna Roll, relleno de queso crema, aguacate y nabo daikon.
Pan Bao releno de pollo al curry.
Helado casero de yogur con frutos rojos.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 33,90€ + I.V.A.**
Duración 1' 30 horas
Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 35.60€ + I.V.A
Con vinos Enate 37.20€ + I.V.A.
-
Opción CAFE: + 1,70€

yimby

# ALMUERZO // CENA II

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Ajoblanco con taquitos de atún y wakame.
Cucharita crujiente de humus con aceite de pimentón.
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Cestita de ensaladilla rusa con langostino.
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.
Croqueta casera de chipirón.
Micuit flambeado con mermelada.
Bacalao al pil-pil.
Helado casero de yogur con frutos rojos.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 37,00€ + I.V.A.**
Duración 1' 30 horas
Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 39.50€ + I.V.A
Con vinos Enate 41.20€ + I.V.A.
-
Opción CAFE: + 1,70€

yimby

# MENÚ CELEBRACIÓN I

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.
Cesitita de ensaladilla rusa con langostinos.
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.
Croqueta casera de chorizo.
Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Pastel de cabracho.
Micuit flambeado con mermelada.
Brocheta de langostinos crujientes con pan japonés.
Tequeños con salsa tártara de jalapeños.
Curry Roll relleno de pollo en tempura.
Tartar de atún, elaborado con yema de huevo campero, wakame y sésamo
Helado casero de licor de café con migas de galleta.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.
+++
Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 46.00€ + I.V.A.**
Duración 2 horas
Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 47.60€ + I.V.A
Con vinos Enate 49.20€ + I.V.A.
-
Opción CAFÉ: + 1,70€

# MENÚ CELEBRACIÓN II

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Ajoblanco con taquitos de atún y wakame.
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.
Cucharita crujiente de humus con aceite de pimentón.
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.
Cestita de ensaladilla rusa con langostino.
Croqueta casera de chorizo.
Langostino crujiente con pan japonés.
Gyozas de atún langostinos.
Tequeños con salsa tártara de jalapeños.
Micuit flambeado con mermelada.
Pan Bao de cochinita pibli con cebolla encurtida.
Bacalao al pil-pil
Helado Madame Lou Lou
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.
+++
Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 49,80€ + I.V.A.**
Duración 2 horas
Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 51.30€ + I.V.A
Con vinos Enate 52.80€ + I.V.A.
-
Opción CAFÉ: + 1,70€

# MENÚ CELEBRACIÓN GOLD

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Este es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Cocktail de bienvenida.
Brocheta de jamón ibérico y tomate cherry.
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.
Salmorejo de Fuensanta con taquitos de jamón ibérico.
Tequeños con salsa tártara de jaapeños.
Ensalada de langostinos, salmón y vinagreta ligera con toques de salsa rosa.
Cestita de ensaladilla rusa con langostino.
Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Micuit flambeado con mermelada.
Croqueta casera de bacon y parmesano.
Langostino crujiente con pan japonés.
Volován de carne adobada con cebolla encurtida y salsa chipotle.
Pan Bao relleno de pollo al curry.
Tartar de atún, elaborado con yema de huevo campero, wakame y sésamo.
Bacalao al pil-pil
Taco de solomillo de buey con salsa ligera de pimiento de piquillo.
Helado Madame Lou Lou.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Surtido de macarons.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.
.+++
Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cava, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 54.80€ + I.V.A.**
Duración 2:30 horas
Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 56,50€ + I.V.A
Con vinos Enate 58,20€ + I.V.A.
Opción CAFÉ: 1,70€

# MENÚ VASCO

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Gilda de bienvenida (anchoa, piparra y aceituna).
Surtido de quesos del País Vasco acompañado de nueces y pasas.
Tronco de bonito del norte con piquillo.
Mini bocado de txistorra.
Croqueta casera de chipirón.
Bacalo al pil-pil.
Cuajada casera con miel.
Pastel vasco.
+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 29,50€ + I.V.A.**
Duración 1' 30 horas
Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 31,00€ + I.V.A
Con vinos Enate 31,00€ + I.V.A.
Con txakoli Gorka Izaguirre 33,00€ + I.V.A.

yimby

# DEGUSTACIÓN QUESOS

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*
*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Surtido de quesos acompañados de nueces, pasas y picos

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 13.40€ + I.V.A.**
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.
-
Con crianza Viña Alberdi 15.20€ + I.V.A
Con vinos Enate 16.80€ + I.V.A.
Con cava, refrescos y agua 15.60€ + IVA