

# CÓCTEL TENTEMPÍE

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.*

## ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

## TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

## CROQUETA DE CHIPIRÓN

Casera y cremosa con chipirones con cebolla caramelizada

## TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

## SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

## CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

## TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

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

**Precio por persona 29,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



# CÓCTEL nº 1

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 ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

## SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havartti y mayonesa casera

## CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

## CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Casera y cremosa con Jamón Ibérico

## BAO DE POLLO

Pan Bao cocido al vapor, con pollo desmigado, guisado al curry amarillo y leche de coco, con cebolla encurtida

## GYOZA DE ATÚN Y LANGOSTINOS

Frita y rellena de langostino, atún y verduras salteadas, con salsa Ponzu texturizada

## HELADO DE CAFÉ

Helado de licor de café, con migas de galleta de mantequilla

## TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

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

**Precio por persona 34,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



## CÓCTEL nº 2

*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**

#### **ENSALADILLA RUSA**

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

#### **CROQUETA DE VERDURAS**

Casera y cremosa con verduras salteadas

#### **SÁNDWICH DE PIQUILLO**

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havartti y mayonesa casera

#### **CUCHARITA DE PULPO**

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

#### **TEQUEÑOS CASEROS**

Panecillos de trigo fritos, rellenos de queso blanco, acompañados de salsa de jalapeños

#### **BROCHETA DE LANGOSTINO**

Langostino crujiente rebozado en pan japonés, acompañado de salsa de mango

#### **SPICY TUNA ROLL**

Relleno de queso crema, aguacate y nabo Daikon, con topping de nuestro Tartar de Atún, ligeramente picante

#### **BAO DE PANCETA**

Pan Bao cocido al vapor, relleno de panceta marinada a baja temperatura (12 horas), acompañada de salsa Tártara y cebolla encurtida

#### **HELADO DE YOGURT**

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

#### **TARTA DE CHOCOLATE**

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

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

**Precio por persona 39,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



## CÓCTEL nº 3

*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

### **HUMUS**

Cucharita crujiente de nuestro Humus casero de remolacha y coco

### **SÁNDWICH DE PIQUILLO**

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

### **ENSALADILLA RUSA**

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

### **TOSTA DE PICADILLO**

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

### **CROQUETA DE CHIPIRÓN**

Casera y cremosa con chipirones con cebolla caramelizada

### **CEVICHE ROLL**

Relleno de Ceviche de atún ligeramente tempurizado, queso Ricotta a las finas hierbas y aguacate, con topping de vieira flambeada, y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos

### **MICUIT**

Flambeado con mermelada casera

### **BAO DE PANCETA**

Pan Bao cocido al vapor, relleno de panceta marinada a baja temperatura (12 horas), acompañada de salsa Tártara y cebolla encurtida

### **HELADO DE YOGURT**

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

### **TARTA DE CHOCOLATE**

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

### **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 44,00€ + I.V.A.**

Duración 1 h. 30'

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



# CÓCTEL CELEBRACIÓN

*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

Totopo de maíz casero con nuestro guacamole recién hecho y vinagreta con A.O.V.E.

### HUMUS

Cucharita crujiente de nuestro Humus casero de remolacha y coco

### TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

### ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

### CROQUETA DE VERDURAS

Casera y cremosa con verduras salteadas

### BROCHETA DE LANGOSTINO

Langostino crujiente rebozado en pan japonés, acompañado de salsa de mango

### GYOZA DE PATO Y HONGOS CON PURÉ DE MANZANA Y SALSA HOISIN

### TARTAR DE ATÚN

Tartaleta con tartar de atún hecho al momento con yema de huevo campero, aguacate, Wakame y sésamo

### MICUIT FLAMBEADO CON MERMELADA

### BAO DE CHIPIS

Pan Bao cocido al vapor relleno de calamares fritos y alioli de Yuzu

### WAGYU ROLL

(Origen Wagyu Kagoshima, nivel de infiltración máximo A5)

Relleno de triguero ligeramente tempurizado, cebolla caramelizada y Mozzarella, con topping de láminas de Wagyu flambeado y aderezado con Chimichurri asiático

### HELADO DE YOGURT

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

### TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

### 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 55,00€ + I.V.A.**

Duración 2 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción copa Cava 5.00€ + I.V.A

Opción copa Champagne Ayala 10.00€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



# 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

Brocheta de anchoa del Cantábrico, piparra y aceituna

## SURTIDOS DE QUESOS

Surtidos de quesos del País Vasco, acompañados de nueces y pasas

## TRONCO DE BONITO

Tronco de Bonito del Norte con Piquillo

## MINI BOCADO DE TXISTORRA

## CROQUETA DE CHIPIRÓN

Casera y cremosa con chipirones con cebolla caramelizada

## TOSTA DE MORCILLA

Con morcilla y fritada de tomate

## BACALAO 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 37,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Con Txakoli Gorka Izagirre + 3.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



# 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 19,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

yimby

