

MENÚ GRUPOS OTOÑO/INVIERNO 2026

+I2€ 3H BARRA LIBRE DE CERVEZA, REFRESCOS Y VINO DE LA CASA

ENTRANTES

Crema de marisco.		I1€
con picadillo de langostino, mejillón y calamar salteado		
Ensaladilla de ahumados		I4€
apio y caviar de salmón		
Tartar vegetal		I4€
aguacate, boniato y remolacha con vinagreta de lima, eneldo y nueces		
Ensalada de bogavante,		25€
tomate concasse y aguacate		
Carpaccio de solomillo		I9€
de vaca, rucula, piñones y parmesano		
Ensalada templada		I5€
de queso de cabra con frutos secos y miel		
Risotto		I6€
de setas de temporada y parmesano		
Mejillones tigre		I4€
6un		
Gamba blanca de huelva		23€
a la plancha (300g)		
Callos		I3€
a la madrileña		
Rollito de cordero		I6€
y pasas frito con muselina de zanahoria		
Rollito de langostinos		I6€
y champiñones frito con salsa americana		
Surtido de ibéricos		I8€
Paletilla (50g), lomo (50g), chorizo (50g), salchichón (50) y picos		
Surtido de quesos		I4€
Manchego curado (60g), Gorgonzola (60g) Parmesano Reggiano (60g), Viejo Ahumado (60g), frutos secos y picos		
Croquetas		I0€
de paletilla ibérica (6 unidades)		
Torreznos		I0€
con mermelada de pimientos (6 unidades)		
Sopa de cocido		I4€
con fideos en cazuela de un litro		
Huevos rotos		I3€
con paletilla iberica o morcilla de burgos		
Cazuela de queso camembert		I2€
gratinada al horno con nueces, uvas y frutos rojos		
Se recomienda exclusivamente para compartir		

SEGUNDOS

Bogavante a la brasa		45€
Lasaña		I7€
de verduras		
Entrecot de vaca		20€
a la brasa con su guarnición		
Paletilla		32€
de cordero lechal al horno con sus patatitas		
Rabo de vaca estofado		20€
con daditos de patatas fritas		
Rodaballo		22€
al horno con bilbaina y hortalizas		
Rape		25€
con salsa de mariscos y almejas		
Solomillo iberico		20€
con salsa de queso gorgonzola y patatas al horno		
Costillas		20€
de cerdo ibérico a la brasa con hortalizas a la brasa		
Solomillo de vaca		20€
con salteado de setas de temporada y tatin de patata		
Carrillera de ternera		20€
cocido a fuego lento con vino tinto y servido con patatas gratinadas		
Cochinillo segoviano		35€
asado con sus patatitas		
Solomillo wellington		35€
con demiglace, chalotas y pure de patatas		
Cocido madrileño		20€
Arroz caldoso		20€
con bogavante		
Paella		I8€
del señoret con mejillones, sepia y langostinos		
Pavo asado		I8€
al estilo navideño con relleno, salsa y pure de patatas		
Jamón asado		I6€
al estilo navideño con salsa y hortalizas asadas		
Mínimo para 20 personas		

POSTRES

Surtido de postres		I4€
Brownie		6€
con helado de vainilla		
Tarta de queso		6€
con compota de frutos rojos		
Tiramisu		6€

CANAPÉS OTOÑO/INVIERNO 2026

+12€ 3H BARRA LIBRE DE CERVEZA, REFRESCOS Y VINO DE LA CASA

CALIENTES

Chupito de crema de marisco 3.2€

Chupito de consomé de cocido 2.2€

Mini croissant con bacon y queso gratinado
3.2€

Champiñones a la brasa rellenos de jamón
ibérico 2.2€

Esfera de queso de cabra rebozada,
melocotón a la brasa, menta y avellana 3.2€

Mini croquetas de jamón ibérico 2.2€

Mini hamburguesas a la brasa 4.2€

Mini pincho de morcilla de burgos a la
brasa y pimiento asado 2.8€

Piruleta de alita de pollo estilo KFC 4€

Brocheta de gambón a la brasa 3.2€

Zamburiña a la brasa 4.2€

Mini pincho de chistorra a la brasa 2.8€

Mini brocheta de lomo de vaca a la brasa y
chimichurri 4.3€

Mini brocheta de contramuslo de pollo a la
brasa y salsa de yogur y menta 4€

Mini cazuela de rabo de vaca y puré de
patata 5€

Mini cazuela de cocido madrileño 4.8€

Mini pincho de solomillo iberico mermelada
de tomate y Brie a la plancha 4,5€

Mini cazuela de callos a la madrileña 2.8€

Mini cazuela de carillera de cerdo al
oportó y cubitos de patata frita 4.8€

Chuletas de lechal a la brasa 4€

FRÍOS

Ensaladilla de ahumados con apio y huevas de
salmón 3.5€

Carpaccio de solomillo de vaca con parmesano,
piñones y rucula 4€

Pincho de boquerón a la brasa y vinagreta 2.5€

Salpicón de pulpo y langostino 4€

Steak-tartar sobre aguacate a la brasa 4€

Ceviche de langostinos sobre lima 4€

Mini pincho de tortilla de patata con pimiento
a la brasa 2.3€

Ibéricos y picos 4€

Quesos y picos 3€

DULCES

Mini brownie con chantilly y salsa de
chocolate 2.5€

Mini tarta de queso con salsa toffee,
frambuesa y sal maldon 2.5€

Mini croissant de nutella 2.5€

Mini napolitana de chocolate 2.5€

Mini milhojas de frambuesa y crema
inglesa 3.5€

Tarrina de piña a la brasa, helado de
vainilla, almedras y menta 3€

EJEMPLO MENU PICOTEO ECONOMICO
NAVIDEÑO



Menú

PLATOS A COMPARTIR

Croquetas de jamón

Ensaladilla de ahumados, apio y caviar de salmón

Cazuela de queso camembert al horno con uvas,
nueces y frujos rojos

Jamón Asado al estilo navideño con salsa "Gravy" y
su guarnición o Paella del señoret con langostinos,
mejillones y calamar o Pavo asado al estilo
navideño con relleno, salsa y puré de patatas (+3€)

Surtido de postres

25€ (37€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENU FAMILIA NAVIDEÑA TODO
A COMPARTIR

Menú

PLATOS A COMPARTIR

PRIMEROS (al centro)

Surtido de ibéricos
Ensaladilla de ahumados, apio y caviar de salmon
Carpaccio de solomillo de vaca con rucula, piñones
y parmesano
Gamba blanca de huelva a la plancha (80g por
persona)

SEGUNDOS (al centro)

Jamón Asado al estilo navideño con salsa navideña
o Cocido Madrileño o Arroz con Bogavante o Pavo
asado al estilo navideño con relleno, salsa y puré de
patatas (+3€)
o Solomillo wellington con demiglace, chalotas y
pure de patata (+19€)

Surtido de postres

40€ (52€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

Menú

PRIMEROS A COMPATIR SEGUNDOS INDIVIDUALES A ELEGIR

PRIMEROS (Al centro)

Surtido de ibéricos y quesos
Ensaladilla de ahumados, apio y caviar de salmon
Carpaccio de solomillo de vaca con rucula, piñones y
parmesano
Croquetas de paletilla ibérica (2un/pax)

SEGUNDOS (A elegir entre 3)

Lasaña de verduras
Arroz caldoso con bogavante
Carrillera de ternera al vino tinto con patatas gratinadas
Solomillo de vaca con salteado de setas y tatin de patata
Entrecot de vaca a la brasa con patatas fritas y salsa de
pimienta
Lingote de rabo de vaca con patatas al horno
Rape con salsa de marisco y almejas
Rodaballo al horno con bilbaina y patatas
Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura y a la brasa
con salsa barbacoa de la casa

Surtido de postres

43€ (55€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

Menú

PRIMEROS A COMPATIR SEGUNDOS INDIVIDUALES A ELEGIR

PRIMEROS (al centro)

Croquetas de jamón (2un por persona)
Ensaladilla de ahumados, apio y caviar de salmon
Torreznos con mermelada de pimientos (1un/pax)
Cazuela de queso camembert al horno con uvas, nueces y frutos
rojos

SEGUNDOS (A elegir entre 3)

Lasaña de verduras
Jamón Asado al estilo navideño con su guarnición
Lubina a la Bilbaina con patatas panaderas
Paella del señoret con mejillones, sepia y langostinos

Surtido de postres

30€ (42€CON 3HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

Menú

PRIMEROS A COMPATIR SEGUNDOS INDIVIDUALES A ELEGIR

PRIMEROS

Mejillones tigre (2un por persona)
Gamba blanca de huelva a la plancha (80g por persona)
Ensalada de bogavante con tomate concasse y aguacate
Surtido de quesos e ibéricos
Torreznos con mermelada de pimientos (1un/pax)
Carpaccion de solomillo de vaca con rucula, piñones y parmesano

SEGUNDOS (a elegir entre 3)

Paletilla de cordero lechal al horno con sus patatitas
Cochinillo segoviano
Rodaballo al horno con bilbaina y hortalizas
Rape con salsa de marisco y almejas
Solomillo wellington con demiglace, chalotas y puré de patatas
Chuleton de 700g de vaca madurada a la brasa con su guarnición

Surtido de postres

62€ (74€CON 3HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

MENU CLASICO ECONOMICO

Menú

PRIMEROS Y SEGUNDOS INDIVIDUALES A ELEGIR

PRIMEROS (A elegir entre tres)

Crema de marisco con picadillo de langostinos, mejillones y calamar salteado

Risotto de setas y parmesano

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos y miel

Callos a la madrileña

Ensaladilla de ahumados con apio y caviar de salmón

Sopa de cocido

Rollito de cordero y pasas frito con muselina de zanahoria

Rollito de langostinos y champiñones con salsa american

SEGUNDOS (a elegir entre tres)

Lasaña de verduras

Arroz caldoso con bogavante

Carrillera de ternera al vino tinto con patatas gratinadas

Solomillo de vaca con salteado de setas y tatín de patata

Entrecot de vaca a la brasa con patatas fritas y salsa de pimienta

Lingote de rabo de vaca con cubitos de patata frita

Solomillo ibérico a la brasa con patatas al horno y salsa de queso gorgonzola

Pulpo a la gallega

Rodaballo al horno con bilbaína y patatas

Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura y a la brasa con salsa barbacoa de la casa

Cocido Madrileño

Surtido de postres

38€ (50€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

MENU CLASICO PREMIUM

Menú

PRIMEROS Y SEGUNDOS INDIVIDUALES A ELEGIR

ENTRANTE

Crema de marisco o Consomé de cocido

PRIMEROS (A elegir entre tres)

Ensalada de bogavante con concasse de tomate y aguacate

Gamba blanca de huelva a la plancha (300g)

Carpaccio de solomillo de vaca con rucula, piñones y parmesano

Callos a la madrileña

Ensaladilla de ahumados con apio y caviar de salmón

Rollito de cordero y pasas frito con muselina de zanahoria

Rollito de langostinos y champiñones con salsa americana

SEGUNDOS (a elegir entre 3)

Paletilla de cordero lechal al horno con sus patatitas

Cochinillo segoviano

Rodaballo al horno con bilbaína y hortalizas

Rape con salsa de marisco y almejas

Solomillo wellington con demiglace, chalotas y puré de patatas

Chuleton de 700g de vaca madurada a la brasa con su
guarnición

Surtido de postres

60€ (72€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENÚ COCKTAIL GOURMET
LIGHT



Menú

CANAPES (1 UNIDADES POR PERSONA)

Steak-tartar sobre aguacate a la brasa

Ceviche de langostinos sobre lima

Ibéricos y picos

Quesos y picos

Chupito de crema de marisco

Zamburiña a la brasa

Mini pincho de solomillo ibérico mermelada de tomate y

Erie a la plancha

Chuletas de lechal a la brasa

33€ (45€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENÚ COCKTAIL GOURMET
CONTUNDENTE

Menú

CANAPES (1.3 UNIDADES POR PERSONA)

Steak-tartar sobre aguacate a la brasa

Ceviche de langostinos sobre lima

Ibéricos y picos

Quesos y picos

Chupito de crema de marisco

Zamburiña a la brasa

Mini cazuela de rabo de vaca y puré de patata

Mini pincho de solomillo ibérico mermelada de tomate y

Erie a la plancha

Chuletas de lechal a la brasa

Mini hamburguesas a la brasa

Mini brownie con chantilly y salsa de chocolate

Mini milhojas de frambuesa y crema inglesa

Tarrina de piña a la brasa, helado de vainilla, almedras y menta

64€ (76€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENÚ COCKTAIL GOURMET
LIGHT



Menú

CANAPES (1 UNIDADES POR PERSONA)

Steak-tartar sobre aguacate a la brasa

Ceviche de langostinos sobre lima

Ibéricos y picos

Quesos y picos

Chupito de crema de marisco

Zamburiña a la brasa

Mini pincho de solomillo ibérico mermelada de tomate y

Erie a la plancha

Chuletas de lechal a la brasa

33€ (46€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENÚ COCKTAIL GOURMET
CONTUNDENTE

Menú

CANAPES (1.3 UNIDADES POR PERSONA)

Steak-tartar sobre aguacate a la brasa

Ceviche de langostinos sobre lima

Ibéricos y picos

Quesos y picos

Chupito de crema de marisco

Zamburiña a la brasa

Mini cazuela de rabo de vaca y puré de patata

Mini pincho de solomillo ibérico mermelada de tomate y

Erie a la plancha

Chuletas de lechal a la brasa

Mini hamburguesas a la brasa

Mini brownie con chantilly y salsa de chocolate

Mini milhojas de frambuesa y crema inglesa

Tarrina de piña a la brasa, helado de vainilla, almedras y menta

65€ (77€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENÚ COCKTAIL CONTUNDENTE
ECONOMICO



Menú

CANAPES (1.5 UNIDADES POR PERSONA)

Mini pincho de tortilla de patata con pimiento a la brasa

Chupito de consome de cocido

Calcot a la brasa con romescu

Mini croissant de bacon y queso

Mini croqueta de jamon iberico

Mini pincho de morcilla de burgos a la brasa
con pimiento asado

Mini brocheta de contramuslo de pollo
a la brasa con salsa de yogur y menta

Mini hamburguesas a la brasa

35€ (47€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENU PARRILLADA

Menú

PARRILLADA AL CENTRO

Parrillada al centro con:

Cazuela de queso provolone con champiñones y tomate
Chorizo criollo de ternera argentina a la brasa
Morcilla de Burgos
Alitas de pollo
Brocheta de lomo de vaca
Brocheta de contramuslo de pollo
Costillas de cerdo
Entrecot de vaca

Guarnición de tomate, champiñones y cebolla a la brasa,
ensalada mixta y patatas fritas

Surtido de postres

27€ (39€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENU TRADICIONAL GRUPOS
PEQUEÑOS



Menú

PLATOS A COMPARTIR

PRIMEROS (al centro)

Surtido de ibéricos y quesos
Croquetas de paletilla ibérica
Ensaladilla rusa con ventresca de atún
Asadillo de pimientos con huevos camperos fritos

SEGUNDOS (a elegir)

Entrecot a la brasa con su guarnición
Lubina a la bilbaina con patatas panaderas
Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con
su guarnición

Surtido de postres

37€ (49€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)

EJEMPLO MENU TRADICIONAL GRUPOS
PEQUEÑOS



Menú

PLATOS A COMPARTIR

PRIMEROS (al centro)

Surtido de ibéricos y quesos
Croquetas de paletilla ibérica (2un por persona)
Ensaladilla rusa con ventresca de atún
Asadillo de pimientos con huevos camperos fritos

SEGUNDOS (a elegir)

Entrecot a la brasa con su guarnición
Lubina a la bilbaina con patatas panaderas
Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con
su guarnición
Brocheta de contramuslo de pollo a la brasa con su
guarnición
Hamburguesa Vegetariana casera de alubia negra
y champiñones

Surtido de postres

36€ (48€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)



Menú

PLATOS A COMPARTIR

Ensaladilla de ahumados, apio y caviar

Croquetas de paletilla ibérica (1un/pax)

Chorizo criollo de ternera argentina a la brasa
(1un/pax)

Cazuela de provolone

Alitas de pollo a la brasa con limon

Entrecot de vaca a la brasa con patatas fritas y
salsa de pimienta

Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura y a la
brasa con hortalizas de temporada y salsa
barbacoa

Surtido de postres

32€ (44€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRIA Y VINOS DE LA CASA)



Menú

PLATOS A COMPARTIR

Patatas Bravas

Ensaladilla rusa

Cazuela de provolone gratinada a la brasa con
champiñones, tomate y orégano

Huevos rotos con paletilla ibérica

Croquetas de paletilla ibérica (1ud/pax)

Torreznos con mermelada de pimientos (1ud/pax)

Alitas de pollo a la brasa (1uds/pax)

Morcilla de Burgos a la brasa

Surtido de postres

21€ (33€ CON 3 HORAS DE BARRA LIBRE DE
REFRESCOS, AGUA, CERVEZA DE GRIFO,
SANGRÍA Y VINOS DE LA CASA)