



menús para grupos

CONDICIONES GENERALES

- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Bebida ilimitada dentro del menú. Bebidas incluidas: cerveza, refrescos agua y vino (blanco y tinto de la casa). Café NO incluido en el precio del menú.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- El tiempo de espera de reserva es de 30 minutos máximo.
- Se entregará a cuenta el 50% del total del evento en el momento de confirmar la reserva y el resto, el día del evento.
- Cancelando la reserva 7 días antes del evento, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo de 120 minutos.
- Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.

menú **tapas**

al centro

SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y JAMÓN DE BELLOTA
TABLA DE QUESOS CON SUS AVÍOS
PATATAS A LA BRAVA, GAUCHA CREMOSA, SIRACHA Y AJO FRITO
CROQUETAS DEL PUCHERO CON JAMÓN IBÉRICO
TACOS DE BACALAO FRITOS AL ESTILO *FISH&PEAS*
KEFTA CON HUMUS DE CILANTRO Y PAN DE PITA

postre

TARTA DE QUESO CASERA CON HELADO DE VAINILLA (INDIVIDUAL)



PRECIO / PAX
menú **tapas** **40 €**

menú **cordobés**

para compartir

SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y JAMÓN DE BELLOTA
ENSALADILLA CON MEJILLONES EN ESCABECHE CASERO Y HUEVO FRITO
CROQUETAS DEL PUCHERO CON JAMÓN IBÉRICO
FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON FRITAS, PIMIENTOS DEL PADRÓN Y MAHONESA DE AOVE

plato a elegir

BACALAO CONFITADO CON PISTO DE CALABACINES, ROMESCO DE TOMATES SECOS Y ACEITUNA NEGRA o
RABO DE TORO ESTOFADO CON PATATAS FRITAS

postre

TOCINO DE CIELO CON HELADO DE MANZANA ÁCIDA (INDIVIDUAL)



PRECIO / PAX
menú **cordobés** **46 €**

menú **fusión**

para compartir

EMPANADILLA ARGENTINA DE CARNE ESPECIADA Y YOGURT
ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE, BACON, HUEVO Y PARMESANO
TACOS DEL PASTOR, PIÑA Y PICO DE GALLO
TARTAR DE SALMÓN CON GUACAMOLE

plato a elegir

BACALAO ASADO CON CURRY VERDE DE VERDURAS Y ALBAHACA o
FLAMENQUÍN DE PLUMA IBÉRICA, PIMIENTO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO

postre

SOPA DE MARACUYÁ CON FRUTAS DE TEMPORADA Y HELADO DE MANZANA (INDIVIDUAL)



PRECIO / PAX
menú **fusión** **55 €**

menú **gourmet**

para compartir

ANCHOA MARIPOSA DE SANTOÑA
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA DO 5J
ACOMPÑANOS CON PAN CRISTAL, TOMATE RALLADO Y AOVE DE CÓRDOBA
ENSALADA DE PECORATA CON VERDURAS ASADAS Y VINAGRETA DE BACON Y PASAS
CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO Y MAHONESA DE KIMCHI
BRIOCHE DE RABO DE TORO, RÚCULA, QUESO AHUMADO Y PIPARRA

plato a elegir

PULPO ASADO CON HUMMUS DE BERENJENAS o
TATAKI DE PRESA IBÉRICA CON VERDURAS CHOP-SUEY

postre

MILHOJAS CARAMELIZADAS DE CREMA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS



PRECIO / PAX
menú **gourmet** **62 €**