

**MENÚ CONCERTADOS PARA GRUPOS**

**ENTRANTES COMUNES PARA CUALQUIER MENÚ**

Copa de guacamole con langostinos y pulpo  
Surtido de croquetas de la casa

Flores de calabaza en tempura rellenas de mozzarella y anchoa  
Tabla de cecina de vaca y chorizo picante de León

**SEGUNDOS, POSTRE Y BEBIDA DEL MENÚ DE 37€**

Tacos de solomillo de novillo a las 5 pimientos (*D.O.Valles del Esla*)  
Secreto ibérico a la parrilla con crema de la Serena y trufa  
Lomo de atún de almadraba con costra de sésamo y tomate confitado  
Milhojas de carpaccio de buey, boletus y foie sobre patatas confitadas con trufa

Surtido de postres caseros  
Café y chupito de licor

Vinos (1 bot. 4 pers.) Hoyo de la Prieta (*Rueda*), Luberri o Caecus (*Rioja*)

**SEGUNDOS, POSTRE Y BEBIDA DEL MENÚ DE 43€**

Solomillo de novillo con foie y boletus (*D.O.Valles del Esla*)  
Confit de pato al horno con compota de manzana y raíz de apio  
Taco de merluza relleno de langostinos con ajos fritos  
Tataki de atún de almadraba con costra de sésamo y salsa teriyaki  
Milhojas de carpaccio de buey, boletus y foie sobre patatas confitadas con trufa

**Postres**

Nicanor de Boñar relleno de espuma de mascarpone  
con culí de frutos rojos y helado de cabra

Suflé de chocolate  
Café y chupito de licor

Vinos (1 bot. 4 pers.) Hoyo de la Prieta (*Rueda*) o Tierra (*Rioja Crianza 2006*)

*Para cualquier cambio, sugerencia o reservar menús personalizados  
pregunte por el encargado o por el chef*