

Menús de grupo tierra de barros otoño / Invierno 2023

Menú 1 - todo para compartir al centro

Pimientos confitados y caramelizados
papas arrugas con mojo casero de almendra versión mejorada
Morcilla tradicional de León (ganadora ruta de la tapa)
Empanadillas caseras de bonito y txangurro
Alitas deshuesadas con salsa vietnamita
Tortilla patata con pilpil suave de bacalao y piparras
Ensalada de burrata y pesto de pistacho
Albóndigas de vaca vieja con fondo oscuro

Postre: Bolitas de leche frita
Servicio de pan incluido
Precio por persona 26,50 (no incluye bebida)

Menú 2 - Entrantes compartir y un segundo a elegir por persona

Pimientos confitados y caramelizados
papas arrugas con mojo casero de almendra versión mejorada
Tortilla patata con pilpil suave de bacalao y piparras
Empanadillas caseras de bonito y txangurro

Segundo a elegir.

Entrecot de vaca vieja 350 grs con patatas fritas caseras
Timbal de bacalao ajoarriero (Calidad premium salado/desalado)

Postre: Bolitas de leche frita
Servicio de pan incluido
Precio por persona 36,50 (no incluye bebida)

Menú 3 - Entrantes compartir y un segundo premium a elegir por persona

Sartén de huevos ecológicos y boletus edulis
croquetas de jamón ibérico de bellota
Empanadillas caseras de bonito y txangurro

Segundo a elegir.

Txuletón vaca vieja 40 días maduración 500 grs - Por persona
Bacalao gran tajada confitada con crema piquillos y verdura

Postre: Tarta de queso por persona
Servicio de pan incluido
Precio por persona 46,50 (no incluye bebida)

Completa tu menú con la opción que más os guste

Opción A : Incluye 2 bebidas por persona por 6€/pers
Opción B : Incluye 2 bebidas por persona y una copa** por 12€/pers
Opción C : Incluye barra libre durante la comida* por 15€/pers
Opción D : Incluye barra libre durante la comida* y una copa** por 20€/pers

Características y condiciones

Todos los precios incluyen IVA. El número mínimo es de 4 personas
Todos los menús se reservan a mesa completa. Horario de cierre nocturno 01 am
El precio no incluye las bebidas tomadas con anterioridad o posterioridad a la comida
Se solicitará una cantidad de reserva para formalizar la misma (100€/50€)
que se descontará de la cuenta. Se podrá anular o modificar el número de comensales
hasta 7 días antes, pasada esa fecha se cobrará el cincuenta por ciento de las personas anuladas.
* Agua/Refrescos/cerveza/vinos de la casa ** Copas nacionales e importación (no incluye premium)
Tienen a su disposición nuestra tabla de alérgenos.