



# Menús de Grupo 2022



## OPCIÓN A

PALETA IBERICA MONTENEVADO  
CON SU PAN DE CRISTAL Y  
TOMATE NATURAL

CRUJIENTES DE POLLO CON  
SALSA DE MOSTAZA Y MIEL.

BOMBONES DE QUESO Y  
CAMELOS DE MORCILLA.

ARROZ CON RABO DE TORO.  
desmigado y verduras

ARROZ CON QUESO  
AHUMADO DE PRIA  
Y CHIPIRONES.



## OPCIÓN B

PALETA IBERICA MONTENEVADO  
CON SU PAN DE CRISTAL Y  
TOMATE NATURAL

CROQUETAS DE LA CASA  
(de jamón y de sepia en su tinta)

TIMBAL DE SETAS Y CALABACIN  
CON QUESO AHUMADO

ARROZ NEGRO GENUINO  
calamar, gambas, chipirones y tinta.

ARROZ MONTAÑES  
con presa ibérica y pimientos



## OPCIÓN C

PIZARRA DE EMBUTIDOS  
DE CASA MILIA "ALLER"  
cecina, jamón, lomo, salchichón  
y chorizo de caza.

MILHOJAS DE CALABACIN Y TOMATE  
CON QUESO PROVOLONE

CALAMARES FRESCOS A  
LA ROMANA

ARROZ DE SENYORET  
(pescados y mariscos pelados)

ARROZ DE PITU CALEYA  
DE LA GENUINA  
(sin hueso y con cebolletas )



## OPCIÓN D

PIZARRA DE EMBUTIDOS DE  
CASA MILIA "ALLER"

cecina, jamón, lomo, salchichón  
y chorizo de caza.

PASTEL DE PESCADO DE ROCA  
CON SALSA DE NECORA.

ARROZ MELOSO CON LUBINA

CACHOPO DEL BOSQUE

relleno con paleta de bellota,  
boletus de temporada y  
queso 3 leches de Pria.



## OPCION E

PALETA DE BELLOTA PREMIUM  
MONTENEVADO CON SU  
PAN DE CRISTAL Y TOMATE

CROQUETAS DE SEPIA  
EN SU TINTA

PASTEL DE PESCADO CON  
SALSA DE NECORAS

ARROZ CON BOGAVANTE  
(una pieza entera por  
cada dos comensales)



## OPCIÓN F

PALETA DE BELLOTA PREMIUM  
MONTENEVADO CON SU PAN  
DE CRISTAL Y TOMATE.

CALAMARES FRESCOS  
A LA ROMANA.

TARRINA DE FOIE, MANZANA  
Y QUESO LOS BEYOS.

ARROZ CON PULPO  
Y ZAMBURIÑAS.



POSTRES:

MUERTE POR CHOCOLATE CON  
HELADO DE MANDARINA.

TARTA DE QUESO.

TARTA HELADA DE TURRON.

SORBETE DE GINTONIC.

CAFES ITACCA PREMIUM

NO SE INCLUYEN LICORES





## BODEGA BÁSICA

Rioja Arnegui, Verdejo Ana Livia  
Cerveza Estrella de Bodega Rubia  
y 1906 Especial

## EXTRA DE BODEGA MÁS LICOR

Rioja Crianza Pierola,  
Albariño Martin Codax,  
Ribera Traslascuestas,  
Licor por comensal de Ruavieja

Incremento 5€ por menú



## CONDICIONES GENERALES

Válido a partir de 10 comensales.

Solo se permite un tipo de Menú por mesa, es decir, no se pueden combinar distintos Menús.

Las entradas y arroces se presentarán al centro de la mesa para compartir (no individualmente).

Es necesario que se nos comunique con antelación si hay personas alérgicas para adecuar los platos a ellas u ofrecer alternativas.

En la opción postre (uno por comensal), estos si salen emplatados de forma individual.

No se incluyen las bebidas consumidas previamente en barra.

Tienen hasta 1 hora antes de la reserva realizada para modificar el número de comensales, a partir de ese momento no se podrán realizar cambios y en caso de ausencias, se cobrará el número de comensales confirmados en la reserva.

Rogamos puntualidad.