



Dossier 2027

Precio: 68,50€

Disponemos de un dossier de celebraciones, en el cual aparece toda la información necesaria para hacer un evento con nosotros.

Nuestra premisa es que de forma transparente el cliente pueda confeccionar su menú.

Muchas gracias.

EJEMPLO DE MENÚ

Cóctel de bienvenida

Frías:

Jamón ibérico cortado por cortador profesional 6.00 €

Surtido de quesos nacionales 3.00 €

Cucharita de esturión confitado en AOVE 2.75 €

Calientes:

Gambón con crujiente de quicos 2.75 €

Zamburiñas en tempura de tinta y wakame 3.00 €

Primer plato:

Merluza con gambas al pil pil sobre crema de piquillos 15.50 €

Sorbete:

Sorbete de daikiri 2.00 €

Segundo plato:

Solomillo relleno al estilo Jabugo con patatas risoladas con cebollitas glaseadas 13.00 €

Postre:

Tarta Sacher con helado de stracciatella sobre fondo de chocolate blanco 6.00 €

Jardines de Riofrío

Café o infusión:

Café o infusiones variadas 1.50 €

Bodega Bodega 1

Cerveza, refrescos, agua mineral, vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera, copa de cava 13.00 €

Total: 68.50 €