



Menú parrilla

Precio: 166,65€

Cocktail aperitivo (a elegir 5 fríos y 5 calientes)

Foie micuit acompañado de frutos rojos y flores

Primer plato (asado a la parrilla in situ)

Rape a la brasa (1 unidad /4 personas)

Segundo plato (asado a la parrilla in situ)

Chuleta de vacuno extra con ensalada verde y pimientos del piquillo de Lodosa (1 unidad 1200 g/4 personas)

Postre

Mil hojas de crema y almendras con cobertura de mermelada y helado

De 50 a 99 comensales, precio: 166,65 € + IVA (10%).

A partir de 100 comensales, precio: 162,35 € + IVA (10%).