Menú Coctel para grupos

50€
por persona

- CROQUETAS DE OSSOBUCO CON GEL DE LIMÓN FERMENTADO
- CROQUETAS DE PULPO Y PATATA
- BIKINI A LA PARRILLA CON JAMÓN JORK Y SCAMORZA
- TOSTAS DE PARMIGIANA DE BERENJENA
- PAN BRIOCHE CON STEAK TARTARE, BURRATA Y TOMATES SECOS
- PIZZAS ROMANA VARIOS SABORES
- TIRAMISÚ IN

Bebida

Incluye 4 consumiciones por persona (Cerverza, vino o refrescos)

Menús para grupos

50€
por persona

Para empezar

- CROQUETA DE OSSOBUCO CON GEL DE LIMÓN FERMENTADO Y GREMOLADA
- NUESTRA MARGHERITA CON VARIACIÓN DE TOMATE, STRACCIATELLA, PESTO DE ALBAHACA Y LIMON
- PAN BRIOCHE CON STEAK TARTARE Y GUARNICIÓN DE TEMPORADA
- GENOVESE DE ATÚN BALFEGÓ CON ARROZ CRUJIENTE, KATSUBOSHI Y ALGAS

Principal para compartir

- CANNELLONI DE CALABAZA CON ACEITUNAS, AJO NEGRO Y FONDUE DE PARMESANO
- EXPLOSIÓN DE CARBONARA CON GUANCIALE CRUJIENTE Y CREMA DE PECORINO
- LUBINA CON CEBOLLETA A LA PARRILLA, MELOSO DE PATATA Y JUS DE PESCADO

Postre para compartir

- TIRAMISÚ IN

El menú incluye

AGUA, PAN Y CAFÉS Y 1 BOTELLA DE VINO (CHARDONNAY O CABERNET SAUVIGNON) CADA 2 PERSONAS

Menús para grupos

75€
por persona

Entrantes para compartir

- CROQUETA DE OSSOBUCO CON GEL DE LIMÓN FERMENTADO Y GREMOLADA
- PAN BRIOCHE CON STEAK TARTARE Y GUARNICIÓN DE TEMPORADA
- GENOVESE DE ATÚN BALFEGÓ CON ARROZ CRUJIENTE, KATSUBOSHI Y ALGAS

Pasta para compartir

- EXPLOSION DE CARBONARA CON GUANCIALE CRUJIENTE Y CREMA DE PECORINO
- RISOTTO CON CALAMARES, ALCACHOFAS A LA BRASA Y PAPADA IBÉRICA

Principal a elegir

- CHULETÓN MADURADO (APROX 300G POR PERSONA) CON GUARNICIÓN DE PATATAS A LA CONTADINA Y ENSALADA MIXTA
- LUBINA CON CEBOLLETA A LA PARRILLA, MELOSO DE PATATA Y JUS DE PESCADO

Postre

- TIRAMISÚ IN

El menú incluye

AGUA, PAN Y CAFÉS Y 1 BOTELLA DE VINO (CHARDONNAY O CABERNET SAUVIGNON) CADA 2 PERSONAS