



## **Menú de grupo 3:**

### **Entrantes:**

*(1 ración cada 4 personas)*

Jamón ibérico de bellota

Terrina de foie y piña caramelizada con pan de especias

Rollitos de unagui fritos con salsa tare

Burrata de búfala, focaccia caramelizada y pesto

### **Segundo plato:**

*(Elegir uno por persona)*

Merluza al vapor con pil pil de lima

Tartar de salmón con guacamole y sabayón de tabasco

Costilla de Black Angus glaseada con patata frita hojaldrada

Medallón de solomillo con guiso real

## **Postres variados al centro**

## **Café e infusiones**

Precio 50€

**Bebida:** vino tinto (Marqués de Riscal, Reserva) y blanco (Marqués de Riscal, Verdejo), cerveza de barril, refrescos y agua mineral  
(Desde que el grupo se sienta y hasta el postre)

\*La contratación de menú de grupo implica el pago de un menú por persona que se sienta a la mesa. Teniendo en cuenta que el servicio a realizar es por encargo, se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con una antelación mínima de 24 horas a la celebración del servicio. No obstante, en el caso de que finalmente el número de asistentes sea superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del precio del menú presupuestado. Para formalizar la reserva será necesario el pago de una señal de 200€. En caso de anulación por causas ajenas a El Invernadero de los Peñotes, esta no será reembolsada. El resto del pago se realizará al finalizar la comida o cena.