



MENÚ GRUPO 2

Entrantes

(1 ración cada 4 personas)

Presa ibérica de bellota embuchada

Terrina de foie y piña caramelizada sobre pan de especias

Croquetas de jamón

Alcachofas fritas con emulsión de aceitunas verdes

Segundo plato

(Elegir uno por persona)

Merluza al vapor con pil pil de lima

Costilla de Black Angus glaseada con patata frita hojaldrada

Postres variados al centro

Café e infusiones

Precio 45€*

Bebida: vino tinto (Arienzo, crianza) 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.

