



## **MENÚ GRUPO 3**

### **Entrantes**

**(1 ración cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota

Terrina de foie y piña caramelizada sobre pan de especias

Rollitos de unagi fritos con salsa tare

Burrata, focaccia caramelizada y pesto

### **Segundo plato**

**(Elegir uno por persona)**

Tartar de bonito picante con huevos y huevas

Rib Eye de vaca con stick de patata (para dos personas)

### **Postres variados al centro**

**Café e infusiones**

Precio 50€\*

**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.

