

MENÚ GRUPO BACHE



Menú Cocktail 35€ (Opción 1)

Chupito de crema fría o caliente según temporada (1 por comensal)

Ensaladilla de carabineros con emulsión de sus cabezas (1 ración para 3)

Croquetas de puchero (2 uds por comensal)

Choco fritos con emulsión de tinta

Huevos con Camarones

Gyozas de Carrillera (2 uds por comensal)

Taco de pollo rustido con guacamole y salsa de frijoles

Montadito de cabezada de cerdo con puré de patatas

Espuma de yogurt/fruta de la pasión/pipas de calabaza

VINO TINTO: Silbón 2015 (Tinta de Toro) D.O. Toro

VINO BLANCO: Escribiente 2014 (Verdejo) Vdlh Castilla y León

CERVEZA, VERMOUTH, REGRESCOS, AGUA

MENÚ GRUPO BACHE



Menú Sentado 40€ (Opción 2)

Chupito de crema fría o caliente según temporada (1 por comensal)

Ensaladilla de carabineros con emulsión de sus cabezas (1 ración para 3)

Croquetas de puchero (2 uds por comensal)

Gyozas de carrillera (2 uds por comensal)

Sandwich japo-cubano

Huevos Campo con Camarones

Kare kare (80 gr por comensal)

Payoyo Cake

VINO TINTO: Cobijado 2014 (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet, Tintilla de Rota) VDL T. Cádiz

VINO BLANCO: Veiga Serantes 2015 (Albariño) DO. Rias Baixas

CERVEZA, VERMOUTH, REGRESCOS, AGUA

MENÚ GRUPOS BACHE



Menú Sentado 50€ (Opción 3)

Chupito de crema fría o caliente según temporada

Ensaladilla de carabineros con emulsión de sus cabezas (1 ración para 3)

Croquetas de puchero (2 uds por comensal)

Saam de oritguillas o carpaccio de chuletón de vaca

Kebatche

Curry Thai de Raya (1 para cada 3)

Lomo de vaca a la parrilla con su tuétano (100 grs emplatado, tuétanos al medio)

Milhojas de Crema y Frambuesas

VINO TINTO: Martín Verdugo 2015 (Tempranillo con crianza), D.O. Ribera del Duero

VINO BLANCO: Blas Muñoz 2016 (Chardonnay con crianza) D.O. La Mancha

CERVEZA, VERMOUTH, REFRESCOS, AGUA