



BAUTIZOS
2026





Menú 1

Aperitivo Bienvenida - 60 minutos

- Jamón Ibérico
 - Croquetas Caseras
 - Cuadro de Calamar Fresco
 - Tartaletas de Queso con Cebolla Caramelizada
 - Cornetto de Guacamole con Pico de Gallo
 - Cucharita de Manzana, Cabrales y Chocolate Blanco
- Surtido de Bebidas

Entrante

Salpicón de Marisco

Plato de Pescado

Merluza del Pintxo en Salsa de Oricios

Plato de Carne

Carrillera con Setas y Cuadrado de Patatas

Postre

Tarta de Queso con Helado de Fresa

Bebidas

Agua, Sidra y Refrescos

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Café, Surtido de Licores

PRECIO: 60 euros por persona (iva incluido)





Menú 2

Aperitivo Bienvenida - 60 minutos

- Jamón Ibérico
 - Croquetas Caseras
 - Cuadro de Calamar Fresco
 - Tartaletas de Queso con Cebolla Caramelizada
 - Cornetto de Guacamole con Pico de Gallo
 - Cucharita de Manzana, Cabrales y Chocolate Blanco
- Surtido de Bebidas

Entrante

Langostinos con Vinagreta Cremosa

Plato de Pescado

Bacalao a la Vizcaína

Plato de Carne

Chuleta de Ternera

Postre

San Honoret con Helado de Turrón

Bebidas

Agua, Sidra y Refrescos

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Café, Surtido de Licores

PRECIO: 65 euros por persona (iva incluido)





Menú 3

Aperitivo Bienvenida - 60 minutos

- Jamón Ibérico
 - Croquetas Caseras
 - Cuadro de Calamar Fresco
 - Tartaletas de Queso con Cebolla Caramelizada
 - Cornetto de Guacamole con Pico de Gallo
 - Cucharita de Manzana, Cabrales y Chocolate Blanco
- Surtido de Bebidas

Entrante

Crema de Bogavante

Plato de Pescado

Cola de Rape con Pisto, Fideos Chinos y Polvo de Kikos

Plato de Carne

Cabrito Guisado al Estilo Tradicional

Postre

Tarta de Nuez con Helado de Fresa

Bebidas

Agua, Sidra y Refrescos

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Café, Surtido de Licores

PRECIO: 63 euros por persona (iva incluido)





Menú 4

Aperitivo Bienvenida - 60 minutos

- Jamón Ibérico
 - Croquetas Caseras
 - Cuadro de Calamar Fresco
 - Tartaletas de Queso con Cebolla Caramelizada
 - Cornetto de Guacamole con Pico de Gallo
 - Cucharita de Manzana, Cabrales y Chocolate Blanco
- Surtido de Bebidas

Entrante

Sopa de Marisco

Plato de Pescado

Lubina a la Plancha con Aire de Limón y Mermelada de Frambuesa

Plato de Carne

Solomillo de Ternera con Guiso de Setas y Patata Paja

Postre

Tarta de Queso con Helado de Arándanos

Bebidas

Agua, Sidra y Refrescos

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Café, Surtido de Licores

PRECIO: 67 euros por persona (iva incluido)





Menú 5

Aperitivo Bienvenida - 90 minutos

- Jamón Ibérico
- Lomo Ibérico
- Chorizo Ibérico
- Croquetas Caseras
- Cuadro de Calamar Fresco
- Zamburiñas
- Cucharita de Pulpo con Puré de Patata
- Mini Pizza con Queso de Vidiago y Pimiento
- Cornetto de Guacamole con Pico de Gallo
- Langostinos con Ali Oli y Cítricos

Vasito de espuma de Queso con mermelada de Tomate

Surtido de Bebidas

Entrante

Ensalada de Mar con Vinagreta de Mango

Plato de Carne

Paletilla de Lechazo con Patatines

Postre

Milhoja de Frutas con Helado de Fresa

Bebidas

Agua, Sidra y Refrescos

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Café, Surtido de Licores

PRECIO: 75 euros por persona (iva incluido)





Menú Infantil

Entrante

Chorizo y Lomo Ibérico

Croquetas Caseras

Calamares Frescos

Fingers de Pollo

Plato de Carne

Escalope con Patatas

o

Mini Hamburguesas con Patatas

Postre

Helado

Agua y Refrescos

PRECIO: 23 euros por niño (iva incluido)





Incluye:

- Decoración Flores y Globos temática Peter Rabbit
- Minutas a Juego
- Zona aperitivo exclusiva en terraza si el tiempo lo permite

Notas:

- Los menús pueden tener modificaciones entre las opciones ofrecidas.
- El número de personas exacto se concretará con 5 días de antelación, el mínimo de comensales a facturar será el confirmado en esa fecha.
- Los niños a partir de 12 años pagarán el cubierto completo.
- Si por razones de mercado no podemos servir alguno de los platos ofertados, será sustituido por otro de la misma calidad previo aviso del cliente.
- Disponemos de opciones de menús para personas con alergia, intolerancias, vegetarianos...
- La exclusividad del comedor dependerá del número de personas, restricciones, reservas existentes y del día que se celebre (consultar).

