



Menús para grupos

2026

MENÚ DEGUSTACIÓN 1

A compartir cada 4 personas

Ensaladilla rusa picadillo de aceituna gordal sevillana y pepinillo agridulce (Opcional)

Tartar tomate rosa ecológico, burrata di Puglia, pesto de piñones, crujiente de Bellota

Bocartes de Laredo desespinaados a la andaluza y alioli de ajo negro

Croquetas degustación variada (queso manchego, cecina con setas...)

Huevos rotos, con patata gallega, virutas de Bellota y Salmorejo cordobés

Fideos tostados con Rabo estofado de toro

Tiramisú de Bellota ¿El mejor de Madrid?...

Tarta de queso asada

44

Todos los menús incluyen café o infusión
Barra de nuestra bodega más abajo detallada durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Mínimo para grupos de 4 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.

Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

En el caso de los menús con segundos platos, deberán notificarse, al menos con 48 horas de antelación para poder ofrecerles el mejor servicio.

Gracias por su comprensión

MENÚ DEGUSTACIÓN 2

A compartir cada 4 personas

Ensaladilla rusa picadillo de aceituna gordal sevillana y pepinillo agridulce (Opcional)

Foie micuit con Gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matulaem & Coca/cola

Carpaccio de langostinos al ajillo y sal de jamón 100% bellota

Boquerones del Cantábrico desespinaos a la andaluza y ali oli de ajo negro

Croquetas de queso manchego curado de Fuencaliente y de cecina con setas

Chuleta de Lomo bajo de vaca madurada 40 días origen Guadarrama

Tiramisú de Bellota ¿El mejor de Madrid?...

Tarta de queso asada

47

Todos los menús incluyen café o infusión
Barra de nuestra bodega más abajo detallada durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Mínimo para grupos de 4 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.
Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.
En el caso de los menús con segundos platos, deberán notificarse, al menos con 48 horas de antelación para poder ofrecerles el mejor servicio.

Gracias por su comprensión

MENÚ CON PRINCIPALES 1

A compartir cada 4 personas

Tartar tomate rosa ecológico, burrata di Puglia, pesto de piñones,
crujiente de Bellota

Croquetas de queso manchego curado de Fuencaliente y de cecina con setas

Huevos rotos, con patata gallega, virutas de Bellota y Salmorejo cordobés

Garbanzos con langostinos, mejillones, yema de huevo y salsa marinera

A escoger 1 plato por persona entre...

Entrecot de vaca origen Guadarrama

Albóndigas de buey black angus y cochinillo negro cucón de Los pedroches

Ventresca de atún, lacada con teriyaki al horno

Pimientos de piquillo rellenos de merluza de anzuelo Burelana

Tiramisú de Bellota ¿El mejor de Madrid?...

Tarta de queso asada

55

Todos los menús incluyen café o infusión
Barra de nuestra bodega más abajo detallada durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Mínimo para grupos de 4 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.

Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

En el caso de los menús con segundos platos, deberán notificarse, al menos con 48 horas de antelación para poder ofrecerles el mejor servicio.

Gracias por su comprensión

MENÚ CON PRINCIPALES 2

A compartir cada 4 personas

Jamón 100% bellota D.O. Los Pedroches

Foie micuit con Gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matulaem & Coca/cola

Carpaccio de langostinos al ajillo y sal de jamón 100% bellota

A escoger 1 plato por persona entre...

Entrecot de vaca origen Guadarrama

Albóndigas de buey black angus y cochinillo negro cucón de Los pedroches

Ventresca de atún, lacada con teriyaki al horno

Pimientos de piquillo rellenos de merluza de anzuelo Burelana

Tiramisú de Bellota ¿El mejor de Madrid?...

Tarta de queso asada

62

Todos los menús incluyen café o infusión

Barra de nuestra bodega más abajo detallada durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

Mínimo para grupos de 4 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.

Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

En el caso de los menús con segundos platos, deberán notificarse, al menos con 48 horas de antelación para poder ofrecerles el mejor servicio.

Gracias por su comprensión

Todos los menús incluyen

Café e infusión

Barra de nuestra bodega más abajo detallada durante 120 minutos, hasta el servicio de postre y café.

BODEGA

Cerveza Mahou Clásica y cinco estrellas, Refrescos y zumos

Vega Deo 100%, Verdejo D.O. Rueda

Palacio de Sada D.O. Navarra rosado

Edulis tinto crianza D.O. Rioja

La Veguilla D.O. Ribera del Duero

Tarima selección D.O. Alicante

Esencia 27, Verdejo, Semidulce, Castilla y León

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Mínimo para grupos de 4 personas.

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.

Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15€ por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

En el caso de los menús con segundos platos, deberán notificarse, al menos con 48 horas de antelación para poder ofrecerles el mejor servicio.

Gracias por su comprensión.