

Menú 32€

Entrantes

Surtido de ibéricos de bellota Montellén.

Ensalada Montellén

(mezclum lechugas, cecina y queso fresco).

Chipirón negro con arroz verde.

Segundos (a elegir uno de ellos)

Bacalao al pil pil con mejillón y patata panadera.

Secreto ibérico a la parrilla.

Hamburguesa de morucha con 3 salsas, lechuga, pepinillo y queso.

Postre casero

Tarta de queso.

Pan y café.

--Bebida no incluida--

--Precios por persona e IVA incluido--

Menú 37€

Entrantes

Surtido de ibéricos de bellota Montellén.

Brocheta de marisco y pescado con su alioli.

Risotto de verduritas.

Segundos (a elegir uno de ellos)

Corvina salvaje al horno con patata panadera.

Parrillada de cerdo ibérico
(lagarto+abanico+presa+solomillo).

Entrecot de ternera morucha a la parrilla.

Postre casero

Coulant de chocolate con bola de helado.

Pan y café.

--Bebida no incluida--

--Precios por persona e IVA incluido--

Menú 45€

Entrantes

Jamón ibérico de bellota "Montellén" al corte.

Ensalada de algas con vieira, solomillo escabechado, wakame y rúcula.

Arroz con su carabinero.

Segundos (a elegir uno de ellos)

Dorada salvaje con boletus en carpaccio y sábana de tocino ibérico salada.

Solomillo de ternera morucha con queso de cabra, y calabacín.

Chuletón de ternera morucha de 600 gr a la parrilla (para 2 personas).

Postre casero

Tarta de manzana con helado de sidra.

Pan y café.

--Bebida no incluida--

--Precios por persona e IVA incluido--

NOTAS:

- Menús para grupos a partir de 8 personas.
- Menús para mesas completas y el mismo menú por mesa.
- Si desea que su menú incluya la bebida, no dude en solicitárnoslo y le haremos el presupuesto según su elección.
- Está permitido traer su vino de casa. Se cobrará el **descorche a 6€/botella**.
- Debido a los inconvenientes que han surgido otros años, nos vemos obligados a cobrar una **fianza de 10€/persona** en concepto de confirmación de la reserva de la mesa y el menú. Dicha fianza se descontará íntegra de la factura final, siempre y cuando el número de comensales corresponda con el reservado. Si finalmente los comensales que se presenten son menos de los acordados se retendrá de la fianza, en concepto de daños y perjuicios, las siguientes cantidades:
 - 2 comensales menos: el importe de un menú (el escogido en la reserva).
 - A partir de 3 comensales: se cobrará el mismo número de menús que personas hayan faltado.

Para el abono de la fianza, puede hacerlo en metálico, con tarjeta de crédito o con transferencia indicando fecha de la reserva, nº de comensales y nombre de quién reserva al número de cuenta que le facilitaremos.