

EL TAITER RESTAURANTE

MENÚ DE GRUPOS

Temporada 2018/2019 - Luis Granados

MENÚ N^o 1

Mínimo 8 personas

PLATOS A COMPARTIR

Ensalada de vegetales frescos de Navarra
Croquetas de jamón ibérico de Los Pedroches
Crujientes de queso de cabra de la Vega de San Martín
y nueces, con caramelo de rocoto
Tacos de bacalao en tempura y ali oli de ajo negro
Piquillos rellenos de ají de gallina
Langostinos crocantes
Huevos rotos a lo ibérico
Albóndigas de carne de vaca al gratén de
queso manchego

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Dominio de Berzal rioja crianza
Copaboca blanco rueda
Château Virecourt burdeos rosado
Refrescos o cerveza (2 por comensal)

POSTRE

Postre artesano
Café, agua y chupitos
Precios especiales para las copas de sobremesa (entre 6€ y 8€)

30.00€ POR PERSONA

IVA incluido

Existe la posibilidad de sustituir las albóndigas por un entrecot de vaca vieja o pescado al horno (según mercado) por persona, quedando el precio del menú en 35€.



MENÚ DE GRUPOS

Temporada 2018/2019 - Luis Granados

MENÚ N^o 2

Mínimo 8 personas

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

Ensalada de burrata, tomates y pesto
Patatitas gratén a la huacaína y langostino a la parrilla
Lomo de corvina confitada al corazón chifa y anillas de txipirón
Secreto ibérico a la parrilla, crema de calabaza y su crujiente

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Dominio de Berzal rioja crianza
Copaboca blanco rueda
Château Virecourt burdeos rosado
Refrescos o cerveza (2 por comensal)

POSTRE

Crêpe de crema de queso y pisco y sopa de lima-limón
Café, agua y chupitos
Precios especiales para las copas de sobremesa (entre 6€ y 8€)

40.00€ POR PERSONA

IVA incluido



MENÚ DE GRUPOS

Temporada 2018/2019 - Luis Granados

MENÚ N^o 3

Mínimo 8 personas

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

Sashimi de pez mantequilla, lecho de mole y sal de almendras
Foie a la plancha y timbal de tacu-tacu de lentejas
Medallón de rape, su pil-pil y tartar de carabineros
Solomillo de vaca a la parrilla, ragut de chantarellas
y cordón de rocoto

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Dominio de Berzal rioja crianza
Copaboca blanco rueda
Château Virecourt burdeos rosado
Refrescos o cerveza (2 por comensal)

POSTRE

Tiramisú de arroz con leche
Café, agua y chupitos

Precios especiales para las copas de sobremesa (entre 6€ y 8€)

45.00€ POR PERSONA

IVA incluido