



MENÚ ESPECIAL DEL DÍA

Temporada 2019/2020 - Luis Granados

MENÚ ESPECIAL DEL DÍA

Mínimo 8 personas

A ELEGIR

PRIMEROS

Ensalada de bococcino y su vinagreta

Ensalada de salmón marinado

Risotto de setas

Pasta fresca o lasaña al gusto

SEGUNDOS

Confit de pato*

Entrecôte de vaca vieja*

Atún rojo o bonito*

Bacalao al horno*

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Dominio de Berzal Rioja Alavesa

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€)

29.00€ POR PERSONA

IVA incluido

**Es posible sustituir los segundos por secreto ibérico.*

PVP final del menú 31,00€



MENÚ DE GRUPOS **VEGETARIANO**

Temporada 2019/2020 - Luis Granados

MENÚ VEGETARIANO

Mínimo 8 personas

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

Ensalada de vegetales frescos de Navarra
Croquetas de boletus
Crujientes de queso de cabra de la Vega de San Martín
y nueces, con caramelo de rocoto
Berenjena en tempura
Piquillos rellenos de pleurotus y shiitakes
Trigueros de navarra en crujiente
Huevos rotos
Patata rellena de queso*

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Dominio de Berzal Rioja Alavesa
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€)

36.00€ POR PERSONA

IVA incluido

**Es posible sustituir las patatas por un risotto de hongos.
PVP final del menú 39,00€*



MENÚ DE GRUPOS

Temporada 2019/2020 - 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 con patatas*

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Valdelana Rioja Alavesa
Copaboca blanco rueda
Château Virecourt burdeos rosado
Refrescos o cerveza (2 por comensal)

POSTRE

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

36.00€ POR PERSONA

IVA incluido

**Es posible sustituir las albóndigas por una carne o pescado.*

PVP final del menú 39,00€



MENÚ DE GRUPOS

Temporada 2019/2020 - Luis Granados

MENÚ N^o 2

Mínimo 8 personas

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

Tartar de salmón y aguacate
Terrina de foie gras y compota de manzana
Lomo de atún rojo, verdinas de soja, jamón y cordón
de ajo blanco
Solomillo de vaca a la parrilla y parmentier de patata al
aroma de trufa

BEBIDA

(1 botella cada dos comensales)

Vino tinto Valdelana Rioja Alavesa crianza
Copaboca blanco rueda
Château Virecourt burdeos rosado
Refrescos o cerveza (2 por comensal)

POSTRE

Tiramisú de arroz con leche
Bebidas de bienvenida, café, agua y chupitos
Precios especiales para las copas de sobremesa (entre 6€ y 8€)

51.00€ POR PERSONA

IVA incluido



GROUP MENUS

Temporada 2019/2020 - Luis Granados

MENU N^o 1

Minimum 8 persons

ALL DISHES FOR SHARE

Fresh farm vegetables salad from Navarra
Iberian ham croquettes D.O. Los Pedroches
Crunchy goat cheese snacks and rocoto candy
Fried cod snacks with honey and soja moseline
Sweet red peppers filled with chicken aji
Crunchy king prawns
Iberian styled rang chicken eggs and fries
Stewed beef meatballs with potatoes**

DRINKS

(1 bottle for two person)

Red wine Valdelana D.O.Rioja
White wine Copaboca D.O. Rueda
Rosè wine Château Virecourt D.O. Bourdeaux
RSoft drinks or beer (2 for person)

DESSERT

Artisan dessert
Welcome drinks, coffe and water included
Special prices for long drinks after meal (from 6€ to 9€)

39.00€ FOR PERSON

VAT included

**It is possible to replace meatballs by a main course, fish or meat.
VAT final menu 42,00€*



GROUP MENUS

Temporada 2019/2020 - Luis Granados

MENU N^o 2

Minimum 8 persons

EVERY DISH IS SERVED INDIVIDUAL

Salmon and avocado tartar
Foie gras terrine and apple jam
Red tuna fillet, green soja beans and ajo blanco
Grilled cow sirloin and truffled potato puree

DRINKS

(1 bottle for two person)

Red wine Valdelana D.O.Rioja
White wine Copaboca D.O. Rueda
Rosè wine Château Virecourt D.O. Bourdeaux
RSoft drinks or beer (2 for person)

DESSERT

Rice puding tiramisu and cofee sponge cake
Welcome drinks, coffe and water included
Special prices for long drinks after meal (from 6€ to 9€)

54.00€ FOR PERSON

VAT included