

menús para grupos

barbacana



MENÚ 1 25€

Entrantes (compartir 1 para 4)

Brochetas de langostinos nido

Surtidos de embutidos ibéricos y queso Tierra de sabor

Croquetas de ternera de Ávila

Revueltos de ajetes y langostinos

Plato principal (a elegir)

Lubina al horno con Bilbaína, patatas rotas y pimientos

o bien,

Presa Ibérica gratinada con patatas fritas

Postre

Mousse de chocolate blanco

Este menú incluye pan, vino, agua y café.
I.V.A. no incluido.

MENÚ 2 28€

Entrantes (por persona)

Brochetas de langostinos nido

Crema de setas y hongos de temporada

Ensalada de gulas con bacon y queso fresco

Cazuelita de brandada de bacalao gratinada

Plato principal (a elegir)

Taco de bacalao confitado con crema de setas de temporada y espuma insípida de Amareto

o bien,

Solomillo Ibérico con crema de queso azul

Postre

Mousse de tiramisú

Este menú incluye pan, vino, agua y café.
I.V.A. no incluido.

menús para grupos

barbacana



MENÚ 3 32€

Entrantes (por persona)

Brochetas de langostinos nido

Ensalada abulense de queso fresco y membrillo

Revueltos de mollejas y jamón de Ávila

Brick relleno de rabo de toro estofado con miel y canela

Sorbete de fruta

Plato principal (a elegir)

Dorada al horno con salsa de mariscos

o bien,

Chuletas de ternera con gratén de patatas

Postre

Mousse de chocolate

Este menú incluye pan, vino, agua y café.
I.V.A. no incluido.

MENÚ 4 36€

Entrantes (por persona)

Brochetas de langostinos nido

Ensalada de láminas de foie, jamón, reducción de Pedro-Ximénez y crujientes de patatas

Carpaccio de atún toro marinado en soja con pequeña ensalada y vinagreta de Wasabi

Gratinado de queso Monteenebro con verduras tiernas y vinagreta de miel

Sorbete de frutas

Plato principal (a elegir)

Medallones de merluza rellena de queso con salsa agridulce

o bien,

Entrecot de ternera de Ávila con patatas fritas

Postre

Tocinillo de cielo casero

Este menú incluye pan, vino, agua y café.
I.V.A. no incluido.