A 58 aragón

menús para grupos

Menús Grupos 01

entrantes

Jamón Ibérico “GRAN RESERVA ESPECIAL”
(Quercus-SALAMANCA) y Queso Manchego

Tomate de temporada con ventresca de bonito del norte

Chipiron de playa salteado

segundo

Arroz del Senyoret

postre

Reposteria variada o fruta de temporada

bodega

Pan, aperitivo, aguas, cafés

Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Ribera del Duero Tempranillo

65,00 € / persona

Menús Grupos 02

entrantes

Callo de sepia cocido con mahonesa

Tomate de temporada con ventresca de bonito del norte

Cazón en adobo

segundos a elegir

Merluza al horno con cola de gamba rayada

o

Entrecotte de lomo alto de vaca madurada a la brasa

postre

Fruta de temporada

bodega

Pan, aperitivo, aguas, cafés

Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Ribera del Duero Tempranillo

67,00 € / persona

A 58 aragón

Menús Grupos 03

entrantes

Lomo Ibérico “GRAN RESERVA ESPECIAL” (Quercus-SALAMANCA)

Revuelto de boletus, gambas y gorgonzola

Calamar andaluza

Croqueta de bogavante

segundos a elegir

Lubina a la sal o a la espalda

o

Solomillo de vaca madurada al foie o a la brasa

postre

Reposteria variada o fruta de temporada

bodega

Pan, aperitivo, aguas, cafés

Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Ribera del Duero Tempranillo

69,00 € / persona

A 58 aragón

Menús Grupos 04

entrantes

Quisquilla cocida del mediterráneo

Jamón Ibérico “GRAN RESERVA ESPECIAL” (Quercus-SALAMANCA)

Pulpo a la plancha con crema de patata y trufa

segundos a elegir

Atún rojo a la plancha o tartar de atún rojo

o

Entrecotte de vaca madurada a la brasa

postre

Reposteria variada

bodega

Pan, aperitivo, aguas, cafés

Vino blanco Rías Baixas Albariño

Vino tinto Rioja Crianza Tempranillo

74,00 € / persona

A 58 aragón