

GRUPOS

¡Hola!

Si estás leyendo esto es por que estás interesado en consultar nuestros menús de grupos. Los menús están diseñados para grupos, celebraciones familiares de todo tipo o comidas de empresa de más de 8 personas, que no quieren detenerse a elegir de la carta y prefieren venir a la bodega con todo ya contratado.

A continuación podrás encontrar tres propuestas con diferentes opciones de menús para que podáis elegir.

Se trata de 3 menús que recogen algunas de las mejores especialidades de nuestra bodega y que son fieles a nuestro estilo de cocina. Se sirven de manera informal, en raciones al centro para compartir o individuales y que por nuestra experiencia, dejan plenamente satisfecho al comensal, aunque no dudaremos en ampliar las cantidades servidas si así fuera requerido por el cliente.

Los menús pueden admitir leves cambios en función de los gustos, alergias u otro tipo de requerimientos o necesidades concretas del cliente, estamos para servirle.

*El precio incluye el iva y la primera cesta de pan, la bebida es aparte.
Disponemos de opción de bebida incluida sumándole 10€ al precio de cada menú.*

La opción de bebida incluida se compone de: Agua, aperitivo, vino (1 botella para 3 pax)
Café y chupito.

Ante cualquier intolerancia o alergia póngase en contacto con la bodega y le adaptaremos el menú para que sea de su agrado.

Horario y contacto

Comidas de 13.30 a 16.00h y cenas de 20.45 a 23.00h.
Los viernes y sabados la cocina ampliará su horario hasta las 23.30h.

Dias de cierre: Domingo y lunes

Contacte con el restaurante para hacer su reserva
T 963 558 809

MENÚ 01

GRUPOS

Platos

Las bravas “Anyora”
Croquetas de gallina y jamón ibérico
Nuestro pollo al ajillo
Patatas con bacalao huevo y pericana
Ensaladilla rusa con caballa picante
Bimi ecológico frito con alioli de avellanas tostadas
Oreja a la plancha con patata ahumada y mojo de hierbas
Pincho moruno de presa ibérica con pimientos de Padrón

Postre

Natillas con galleta de canela
Biscuit glacé de frutos secos caramelizados

22€

Platos al centro mesa / Pan incluido

Bebida aparte / I.V.A. incluido.

Nuestros platos pueden contener **alérgenos, consulte cualquier duda con nuestro personal de sala.*

MENÚ 02

GRUPOS

Platos

Chuletón de tomate con mango, aguacate y gamba blanca
Boquerones fritos con sal de lima
Las tellinas de Ricardo
Pulpo frito con salsa romescu y salsa tártara
Coca de Pimientos con pesto y sardina ahumada
Tortilla vaga con setas y butifarra
Gabardina de bacalao con titaina
Lleteroles con jugo de pollo a l' ast y limón a la sal

Postre

Natillas con galleta de canela
Mousse de chocolate y rocas de regaliz

25€

Platos al centro mesa / Pan incluido

Bebida aparte / I.V.A. incluido.

Nuestros platos pueden contener **alérgenos, consulte cualquier duda con nuestro personal de sala.*

MENÚ 03

GRUPOS

Platos

Embutidos de Viver
Ensaladilla rusa con caballa picante
Croquetas de gallina y jamón ibérico (ind.)
Bimi ecológico frito con alioli de avellanas tostadas
Pulpo frito con salsa romesco y mayonesa de hierbas
Sepia a la brutesca
Bravas "Anyora"
Nuestro pollo al ajillo
Pincho moruno de presa ibérica con pimientos de Padrón

Postre

Mousse de chocolate y rocas de regaliz
Natillas con galleta de canela

25€

Platos al centro mesa / Pan incluido

Bebida aparte / I.V.A. incluido.

** Nuestros platos pueden contener **alérgenos**, consulte cualquier duda con nuestro personal de sala.*