



## **PROPUESTA MENÚ Nº-1**

### **Entrante Frio -al centro cada 4 personas**

- Terrina de Queso Trufado a la Miel con tostas de pan

### **Entrante Caliente -al centro cada 4 personas**

- Surtido de Croquetas

(Rabo de Toro con salsa de Española y Boletus con salsa de Foie)

### **SEGUNDOS - Elegir en el día**

- Entrecot de buey a la parrilla con guarnición
- Pierna Asada de Lechal con patata panadera
- Bacalao encebollado con Pasas al Moscatel de Arganda

**Postre: Timbal de Cuatro Chocolates y Cafés**

**Bodega:(Vinos de Madrid)**

**Vino crianza Rendo  
Blanco-Rosado Dago Vilches  
Aguas(refresco o cerveza)**

**(una consumición por persona-resto se abona aparte)**

**Precio: 30Euros(iva incluido)**





## **PROPUESTA MENÚ Nº-2**

### **Entrantes Fríos -al centro cada 4 personas**

- Tabla De Ibéricos y Queso Curado en aceite al Romero

### **Entrante Caliente -al centro cada 4 personas**

- Piquillos rellenos de Changuro

### **SEGUNDOS - Elegir en el día**

- Churrasco de Carne Roja a la parrilla
- Lechal o Cabrito asado(por cuartos)con patata panadera
  - Arroz caldoso con Bogavante
  - Tronco de Merluza a la Gallega

**Postre: Lingote de Queso Idiazábal y Cafés**

**Bodega:(Vinos de Madrid)**

**Reserva Peruco**

**Blanco- Baladi fermentado en Barrica**

**Aguas(refresco o cerveza)**

**(una consumición por persona-resto se abona aparte)**

**Precio: 40 Euros(iva incluido)**



**Oitis**  
Asador Restaurante

**Chill  
Out**  
cocktail & drinks



## PROPUESTA - MENÚ VEGANO

### **PRIMEROS individuales**

- Mezclum de Lechugas con Asadillo de Pimientos  
\*\*\*
- Espárragos trigueros a la parrilla con salsa romesco

### **SEGUNDO individual**

- Rissoto con Setas y queso vegano

**POSTRE :** (sugerencia del día) o Café.

**Postre:** Tarta según evento o postre individual y Cafés

**Bodega:(Vinos de Madrid)**

**Vino crianza Rendero**

**Blanco-Rosado Dago Vilches**

**Aguas(refresco o cerveza)**

**(una consumición por persona-resto se abona aparte)**

**Precio: 30 Euros**(iva incluido)



**Oitis**  
Asador Restaurante

**Chill  
Out**  
cocktail & drinks



## **PROPUESTA - MENÚ VEGETARIANO**

### **PRIMEROS individuales**

- Yema de Esparrago con salsa tártara

\*\*\*

- Parrillada de verduras

### **SEGUNDO individual**

- Merluza o lomo de Lubina a la plancha

**POSTRE :** (sugerencia del día) o Café.

**Postre:** Tarta según evento o postre individual y Cafés

**Bodega:(Vinos de Madrid)**

**Vino crianza Rendero**

**Blanco-Rosado Dago Vilches**

**Aguas(refresco o cerveza)**

**(una consumición por persona-resto se abona aparte)**

**Precio: 30 Euros**(iva incluido)



**Oitis**  
Asador Restaurante

**Chill  
Out**  
cocktail & drinks



## **PROPUESTAS - CELIACO**

- Mezclum de Lechugas con Asadillo de Pimientos

\*\*\*

- Espárragos trigueros a la parrilla con salsa romesco

\*\*\*

- Yema de Esparrago con salsa tártara

\*\*\*

- Parrillada de verduras

\*\*\*

- Revuelto de Trigueros frescos

- Setas de Cardo a la plancha con tomate especiado o Jamón

(las carnes y pescado se sugieren a la brasa o plancha)



## **PROPUESTA - MENÚ INFANTIL**

### **PRIMEROS -elija su plato**

- Croquetas de Jamón Ibérico
- Macarrones a la Boloñesa

### **SEGUNDO-elija su plato**

- Chuletillas de lechal a la parrilla
- Fanguers caseros de Pollo
- Calamares a la Andaluza

(los segundos van acompañados con guarnición de patata frita)

**Postre:** Postre casero

**Bodega:** Aguas o Refresco

(una consumición por persona-resto se abona aparte)

**Precio:** 18 Euros (iva incluido)

