



Menú BBO

★ ★ ★

A R R O C E S

(Formato Tapa O Ración)

-A Banda

- Secreto Ibérico Y Setas

-Verduras

-Costilla De Vaca Al Romero



Menú BBQ

★ ★ ★

E N S A L A D A S

-Brotos Frescos Con Fruta De Temporada, Queso De Cabra Braseado Y Vinagreta De Fruta De La Pasión

-Espinaca Fresca Con Burata Artesana Y Pimientos Asados Al Kamado

- Brotos Frescos Con Perdiz En Escabeche Y Vinagreta Escabechada



Menú BBQ

★ ★ ★

C A R N E S Y P E S C A D O S

Picaña De Cordero Ahumada Al Romero

Picaña De Vaca Madura Con Chimichurri

Chuleta De Vaca Madura 45 Días

Chuleta De Black Angus 45 Días

T-Bone De Vaca Madura

Tomahawk De Vaca



Menú BBQ

★ ★ ★

C A R N E S Y P E S C A D O S

Tataki De Vaca Marinado

- Costilla De Vaca Ahumada Y Glaseada

Solomillo Iberico Con Salsa De Tamarindo

Cordero Segureño A La Cruz (10/12 Kg)

Rodaballo Braseado Con Salsa Al Albariño

Lubina Braseada Con Salsa Verde



Menú BBQ

★ ★ ★

P O S T R E S

-Piña Braseada Al Ron Con Helado De Leche
Merengada

Torrija A La Brasa Con Helado De Turrón

Crep Suzette Con Helado De Vainilla

Brownie De Chocolate Con Helado De Vainilla

Gofre A La Brasa Con Helado Y Chocolate

Tarta De Queso Al Horno De Brasa (Kamado)



Menú BBO

★ ★ ★

B E B I D A S :

Agua Y Refrescos 4 € Por Persona

Cerveza 1/5 22 € Por Caja 30 Unds

Cerveza 00 1/5 25 € Por Caja 30 Unds

Vino Blanci Y Vino Tinto (Precio Segun El Vino
Seleccionado)

Barra Libre 80 € (100 € Premiun) Por Botella

P R E C I O

Precio orientativo sujeto a su elección
(Preguntar precios)