



ASADOR CONTEMPORÁNEO

MENU AL CENTRO

Pan artesano de masa madre y mantequilla ahumada

Ensaladilla de papa negra con ventresca

Queso Añejo de mezcla

Cecina de Wagyu

Vitello Tonnato al estilo Mamut

Croquetas de Carabineros

Chorizos artesanos a la brasa

Solomillo de vacuno salteado con fritas

Torrija de sobao pasiego con helado

58€



ASADOR CONTEMPORÁNEO

MENÚ BAIJI

Pan artesano de masa madre y mantequilla ahumada

Ensaladilla de papa negra con ventresca

Vitello Tonnato al estilo Mamut

Tartar de Lubina en Brioche

Chorizos artesanos a la brasa

Lomo de pescado a la brasa con papas antiguas

Ossobuco de Ternera Lechal con pure de papa

Torrija de sobao pasiego con helado

66€



ASADOR CONTEMPORÁNEO

MENU TASMANIA

Pan artesano de masa madre y mantequilla ahumada

Jamón Ibérico de Bellota

Queso Añejo de mezcla

Merluza en tempura con salsa tártara

Chorizos a la brasa

Lomo de pescado del día a la brasa con papas antiguas

Canelón de solomillo con foie y queso añejo

Tarta de queso vasca

71€



ASADOR CONTEMPORÁNEO

MENU DODO

Pan artesano de masa madre y mantequilla ahumada

Cecina de Wagyu

Pimientos asados, tomate premium y ventresca de atún

Flor de alcachofa, con foie y yema

Croquetas de carabineros

Solomillo de Vaca a la brasa, con fritas y salsa a la pimienta

(Aprox 450gr /pers)

Tarta de queso vasca

79€



ASADOR CONTEMPORÁNEO

LOS MENUS INCLUYEN

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino tinto Rioja Crianza

Cerveza de barril y refresco.

Agua Mineral y café

IGIC incluido (7%). Precios por persona en €

Se servirá 1 botella de vino por cada 3 personas y 1 cerveza o refresco por persona.

Las consumiciones anteriores y posteriores a los eventos se cobrarán a parte según precios de la carta.

El menú elegido deberá ser comunicado con un mínimo de 5 días de antelación.

Menú servido a mesa completa. Mínimo 12 comensales.

Menús válidos del 01 de Octubre de 2025 al 01 de Julio de 2026.