

# TENTEMPIE Nº1

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*

*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Surtido de quesos acompañados de nueces y pasas.  
Mini sándwich vegetal de tomate, lechuga, cebolla, jamón york y huevo.  
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.  
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.  
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.  
Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 19,80€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.

Con crianza Viña Alberdi 21,30€ + I.V.A

Con vinos Enate 22,80€ + I.V.A.



## TENTEMPIE Nº2

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*

*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.

Surtido de quesos acompañados de nueces y pasas.

Ceviche de rape y langostinos en nuestra tartaleta casera de nachos.

Nuestra Tortilla de Patata casera con cebolla pochada a fuego lento.

Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.

Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.

Helado casero de té verde con molienda de frutos secos.

Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 21,50€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.

Con crianza Viña Alberdi 23€ + I.V.A

Con vinos Enate 24,50€ + I.V.A.





# TENTEMPIE Nº3

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.*

*Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada

Tronco de bonito en aceite sobre ensalada de aguacate y tomate a la lima.

Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.

Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.

Nuestra mini albóndiga casera con cebolla, jamón ibérico y queso.

Taco de salmón marinado sobre pan de cristal.

Helado casero de licor de café con migas de galleta.

Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 25,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.

Con crianza Viña Alberdi 26,50€ + I.V.A

Con vinos Enate 28,00€ + I.V.A.



# ALMUERZO // CENA

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.  
Mini ensalada de rúcula, tomate cherry, queso y nueces con vinagreta de mostaza.  
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.  
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.  
Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.  
Mini empanadillas brie de langostinos y setas.  
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.  
Mini hamburguesa de pollo empanado en corn flakes con pimiento verde y ali-oli.  
Helado casero de yogur con frutos rojos.  
Nuestra tarta de chocolate negro casera.  
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 30,30€ + I.V.A.**

Duración 1' 30 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.

Servicio de 15 a 30 personas: suplemento de 100€ + IVA

-  
Con crianza Viña Alberdi 31,80€ + I.V.A

Con vinos Enate 33,30€ + I.V.A.

-  
Opción CAFE: + 1,50€





# MENÚ CELEBRACIÓN

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Chupito de crema fría de temporada.  
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.  
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.  
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.  
Ensalada de langostinos, salmón y vinagreta ligera con toques de salsa rosa  
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.  
Ceviche de rape y langostinos en nuestra tartaleta casera de nachos.  
Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.  
Pastel de cabracho.  
Micuit flambeado con mermelada.  
Nuestra mini albóndiga casera con cebolla, jamón ibérico y queso.  
Mini empanadillas de pollo picante.  
Helado casero de licor de café con migas de galleta.  
Nuestra tarta de chocolate negro casera.  
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 41,20€ + I.V.A.**

Duración 2 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.  
Servicio de 15 a 40 personas: suplemento de 180€ + IVA.  
Con crianza Viña Alberdi 42,70€ + I.V.A  
Con vinos Enate 44,20€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: + 1,50€





# MENÚ CELEBRACIÓN GOLD

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.  
Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.  
Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Cocktail de bienvenida.

Chupito de crema fría de temporada.

Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.

Salmorejo de Fuensanta con taquitos de jamón ibérico.

Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.

Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.

Ensalada de langostinos, salmón y vinagreta ligera con toques de salsa rosa.

Ceviche de rape y langostinos en nuestra tartaleta casera de totopos.

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.

Pastel de cabracho.

Carpaccio de buey con rúcula y parmesano.

Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.

Micuit flambeado con mermelada.

Mini empanadillas brie de langostinos y setas.

Nuestra mini albóndiga casera con cebolla, jamón ibérico y queso.

Macarons de morcilla.

Helado casero de té verde con molienda de frutos secos.

Nuestra tarta de chocolate negro casera.

Surtido de macarons.

Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

.+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín  
Cava, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 49,00€ + I.V.A.**

Duración 2:30 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.

Con crianza Viña Alberdi 50,50€ + I.V.A

Con vinos Enate 52,00€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 1,50€

yimby



# DEGUSTACIÓN QUESOS

*Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.*

*Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Surtido de quesos acompañados de nueces, pasas y picos

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona 12,00€ + I.V.A.**

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.

Con crianza Viña Alberdi 13,50€ + I.V.A

Con vinos Enate 15,00€ + I.V.A.

Con cava, refrescos y agua 14,00€ + IVA

