

# MENÚ PARA GRUPOS LA TAVINA

## MENÚ Nº 1

### ENTRANTES

Crujiente de careta  
Croquetas de Jamón Caseras  
Cecina de León con aceite Arbequina  
Ensalada de Pimientos del Piquillo y ventresca

### SEGUNDOS

*(Ración Completa)*

Carrillera "duroc" estofada al vino tinto  
con parmentier de patata  
o  
Bacalao con patatas panadera y sofrito de  
pimientos y cebolla

### POSTRE

Tarta de Queso La Tavina

### VINOS

Blanco seco Rioja Melquior  
y  
Crianza Rioja Ontañón

*Pan, Agua, Café o Infusiones*

**PRECIO: 36 EUROS (IVA incl.)**

## MENÚ Nº 2

### ENTRANTES

Crujiente de careta  
Croquetas de Jamón Caseras  
Revuelto de hongos  
Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada  
y frutos secos

### SEGUNDOS

*(Medias raciones)*

Merluza rebozada a baja temperatura con crema de  
ajo negro y pimiento najerano  
y  
Jarrete de cordero glaseado con patatas avainilladas

### POSTRE

Sorbete de manzana a la sidra  
y  
Tarta casera de arroz con leche al estilo Prendes  
o  
Brownie de chocolate casero

### VINOS

Blanco seco Rioja Melquior  
y  
Crianza Rioja Villarrica

*Pan, Agua, Café o Infusiones*

**PRECIO: 43 EUROS (IVA incl.)**

## MENÚ Nº 3

### ENTRANTES

Crujiente de careta  
Croquetas de Jamón Caseras  
Láminas de tomata con queso de cabra y vinagreta  
de pesto  
Revuelto de bacalao con verduras

### SEGUNDOS

*(Medias raciones)*

Rodaballo asado con verduras de la plaza  
y  
Tartar de buey con helado de mostaza dellaSera

### POSTRE

Sorbete de manzana a la sidra  
y  
Surtido de postres caseros 'La Tavina' (Tarta de  
queso, Brownie y Torrija)

### VINOS

Blanco seco Rioja Melquior  
y  
Reserva Rioja Monte Real  
*Pan, Agua, Café o Infusiones*

**PRECIO: 52 EUROS (IVA incl.)**