

## MENU GRUPOS 2026-27

Aquí se viene a disfrutar, a picar sin prisas y a compartir lo bueno

### PARA ARRANCAR, TODO AL CENTRO DE LA MESA \*1 PLATO CADA 4 COMENSALES

#### ENSALADA DE TOMATE "CHULETÓN" DE BARBASTRO

Tomate de los que saben a tomate de verdad, con alcachofas y cebollas italianas a la brasa bien confitadas, buenos filetes de ventresca de Cambados, piparra de navarra y alcaparrones templados, todo rematado con aceite de albahaca. Fresca, potente y con mucho carácter.

#### PLATO DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA 100% .

De la buena! Cortada fino, brillante y con ese aroma que ya te avisa de que aquí se viene a disfrutar.

#### TABLA DE QUESOS NACIONALES.

Una selección con mucha personalidad: Cremosos, intensos y de esos que te hacen alargar la sobremesa con sabores únicos.

#### CACHOPO ASTURIANO (450GR)

Contundente, relleno de jamón ibérico y queso suave, crujiente por fuera y brutal por dentro

#### CHAMPIÑONES RELLENOS GRATINADOS.

Rellenos de cebolla caramelizada y jamón ibérico, con muselina de mayonesa a la miel y parmesano gratinado. Uno de nuestros platos más galardonados: Lo hemos paseado por concursos gastronómicos y de tapas... y más de una vez ha subido al podio.

Cuando lo pruebes lo entenderás.

#### SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS EL CACEREÑO

Lomo de bellota, vetas ibéricas de Chorizo y Salchichón. Aquí hay oficio y producto.

#### SAQUITOS CRIJIENTES DE PULLED PORK

Hojaldre dorado relleno de pulled pork jugoso, con un toque de salsa teriyaki que le da ese punto canalla que sorprende, bocado umami...

#### PAN DE COCA CON TOMATE

Crijiente, con buen tomate y con nuestro propio aceite EL CACEREÑO de oliva virgen extra, con recolección lunar y primera prensada. Imprescindible para acompañarlo todo como se merece

### POSTRES INDIVIDUALES \*1 POSTRE POR COMENSAL

#### COULAN CHOCOLATE

Blanco o Negro, con el corazón bien fundente.

#### CHEESECAKE - CASERO

Cremoso, suave y adictivo.

#### CARROTCAKE - CASERO

Eponjoso, aromático y con ese toque especiado que engancha

#### TORRIJA TRADICIONAL.

Con Bata de vainilla y virutas de chocolate. Un final de los que no fallan

### BEBIDAS

#### SANGRÍA DE VINO, AGUA, VINO, CERVEZA Y CAFÉ O TÉ..

\* 1 BOTELLA O SANGRIA CADA 3 COMENSALES

Ó 1 REFRESCO Ó CERVEZA BARRIL POR PERSONA.

## MENU GRUPOS 2026 - 27

Aquí se viene a disfrutar. a picar sin prisas y a compartir lo bueno

### PARA ARRANCAR, TODO AL CENTRO DE LA MESA \*1 PLATO CADA 4 COMENSALES

#### ENSALADA DE DE TOMATE "CHULETÓN" DE BARBASTRO

Tomate de los que saben a tomate de verdad. con acachofas y cebollas italoanas a la brasa bien confitadas. buenos filetes de ventresca de Cambados. piparra de navarra y alcaparrones templados. todo rematado con aceite de albahaca.

Fresca. popetente y con mucho carácter.

#### PLATO DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA 100% .

De la buena! Cortada fina. brillante y con ese aroma que ya te avisa de que aquí se viene a disfrutar.

#### TABLA DE SURTIDOS DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

Una selección de quesos con personalidad: Cremosos, intensos, suaves o cañeros... Para ir probando, comentando y repitiendo.

#### CHAMPIÑONES RELLENOS GRATINADOS.

Rellenos de cebolla Caramelizada y jamón ibérico de bellota. Coronados con una suave muselina de mayonesa a la miel y parmesano gratinado. uno de los platos mas galardonados de la casa; presentado en diferentes concursos gastronómicos. donde ha subido al podio en varias ocasiones.

Cuando lo pruebas entiendes por qué .

#### PAN DE COCA CON TOMATE

Criente. con buen tomate y con nuestro propio aceite EL CACEREÑO de oliva vigen extra. con recolección lunar y primera prensada. Imprescindible para acompañarlo todo como se merece

## SEGUNDOS A ESCOGER

#### CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA.

Melosa. jugosa y llena de sabor. acompañada con una patata revolcona y la magia de la fruta.

#### RABO DE VACUNO ESTOFADO LENTAMENTE.

Cocinado con paciencia. como manda la tradición. servido con una parmentier trufada que es puro vicio.

#### LOMO DE BACALAO GRATINADO

Con muselina al allioli suave y patatas al graten doradas. Elegante. sabroso y con mucho mimo.

#### PATAS DE PULPO

Con una cocion que llegamos a ese punto de locos. Presentada en su cama de patata Revolcona con su Pimentón dulce de la Vera y como no. con nuestro aceite EL CACEREÑO con recolección lunar y primera prensada. Le damos un susto de Maldon y a por él!

## POSTRES INDIVIDUALES

#### COULAN CHOCOLATE

Blanco o Negro. con el corazón bien fundente.

#### CHEESECAKE - CASERO

Cremoso. suave y adictivo.

#### CARROTCAKE - CASERO

Esponjoso. aromático y con ese toque especiado que engancha

#### TORRIJA CASERA TRADICIONAL.

Brioche bien esponjoso. con bola de vainilla y virutas de chocolate negro. Un final como Dios manda.

## BEBIDAS

SANGRIADEVINO , AGUA,VINO, CERVEZA Y CAFÉ O TÉ..

\* 1 BOTELLA O SANGRIACADA 3 COMENSALES

Ó REFRESCO Y CERVEZA BARRIL POR PERSONA.

## MENÚ GRUPOS 2026 - 27

Aquí se viene a disfrutar. a picar sin prisas y a compartir lo bueno

### PARA ARRANCAR, TODO AL CENTRO DE LA MESA \*1 PLATO CADA 4 COMENSALES

#### ENSALADA DE TOMATE "CHULETÓN" DE BARBASTRO

Tomate de los que saben a tomate de verdad. con acachofas y cebollas italianas a la brasa bien confitadas. buenos filetes de ventresca de Cambados. piparra de Navarra y alcaparrones templados. todo rematado con aceite de albahaca. Fresca, popetente y con mucho carácter.

#### PLATO DE PALETA IBÉRICA DE BELLOTA 100%.

De la buena! Cortada fino. brillante y con ese aroma que ya te avisa de que aquí se viene a disfrutar.

#### TABLA DE SURTIDOS DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

Una selección de quesos con personalidad: Cremosos, intensos, suaves o cañeros... Para ir probando, comentando y repitiendo.

#### CHAMPIÑONES RELLENOS GRATINADOS.

Rellenos de cebolla caramelizada y jamón ibérico de bellota. Coronados con una suave melina de mayonesa a la miel y parmesano gratinado. uno de los platos más galardonados de la casa; presentado en diferentes concursos gastronómicos. donde ha subido al podio en varias ocasiones.

Cuando lo pruebas entiendes por qué...

#### PAN DE COCA CON TOMATE

Criante. con buen tomate y con nuestro propio aceite EL CACEREÑO de oliva vigen extra. con recolección lunar y primera prensada. Imprescindible para acompañarlo todo como se merece

### SEGUNDOS A ESCOGER

#### CARRILLERA DE CERDO IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA.

Melosa, jugosa y llena de sabor. Acompañada con una patata revolcona y la magia de la fruta.

#### RABO DE VACUNO ESTOFADO LENTAMENTE.

Cocinado con paciencia, como manda la tradición. Servido con una parmentier trufada que es puro vicio.

#### LOMO DE BACALAO GRATINADO

Con melina al allioli suave y patatas al graten doradas. Elegante, sabroso y con mucho mimo.

#### PATAS DE PULPO

Con una cocción que llegamos a ese punto de locos. Presentada en su cama de patata Revolcona con su pimentón dulce de la Vera y como no. con nuestro aceite EL CACEREÑO con recolección lunar y primera prensada. Le damos un susto de Maldon y a por él.

### POSTRES INDIVIDUALES

#### COULAN CHOCOLATE

Blanco o Negro. con el corazón bien fundente.

#### CHEESECAKE - CASERO

Cremoso, suave y adictivo.

#### CARROTCAKE - CASERO

Esponjoso, aromático y con ese toque especiado que engancha

#### TORRIJA CASERA TRADICIONAL.

Brioche bien esponjoso. con bola de vainilla y virutas de chocolate negro. Un final como Dios manda.

### BEBIDAS

#### SANGRIÁ DE VINO, AGUA, VINO, CERVEZA Y CAFÉ O TÉ..

\* 1 BOTELLA VINO O SANGRIA CADA 3 COMENSALES

Ó 1 REFRESCO O CERVEZA BARRIL POR PERSONA.