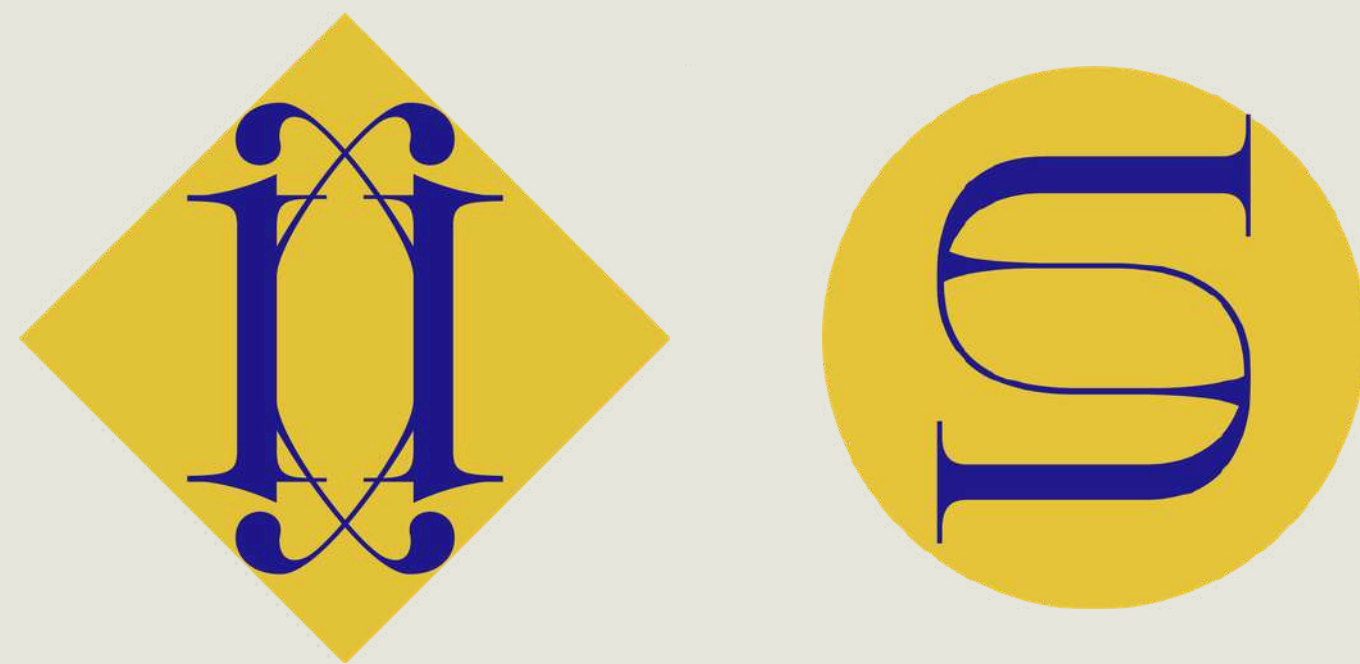
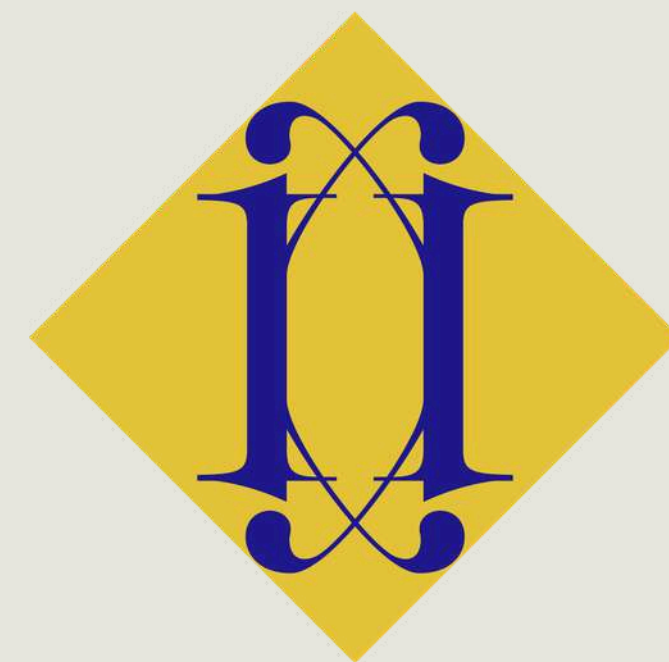


CRUZ
BLANCA



CRUZ
BLANCA





VINO ESPAÑOL



PINCHOS FRÍOS

- Pincho caprese.
- Tartaleta de hummus.
- Gildas clásicas.
- Empanada de atún.

PINCHOS CALIENTES

- Croquetas de jamón.
- Hojaldre de setas y tartufata.
- Mini tortillita de camarones.
- Crujientes de huevo frito y chistorra.

BEBIDAS

2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.



**Precio por
comensal 24€**



COCKTAIL



PINCHOS FRÍOS

- Chupito de salmorejo con jamón y huevo.
- Cono de ensaladilla rusa casera.
- Empanada de atún.
- Pincho caprese.
- Tartaleta de hummus.
- Gildas clásicas.
- Aceitunas “martini”.
- Brioche roast-beef rúcula.

PINCHOS CALIENTES

- Samosa vegetal.
- Surf & turf (panceta y pulpo).
- Nugget de merluza con ali-oli.
- Croqueta de jamón.
- Croqueta de chipirón.
- Mini tortilla de camarones.

BOCADOS DULCES

- Mini lemon pie
- Brownie con crema de vainilla.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.



**Precio por
comensal 42€**



MENÚ 1



ENTRANTES A COMPARTIR

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

- Flores de alcachofas confitadas con lascas de jamón.
- Croquetas de sabores variados (8 uds).
- Patatas revolconas con torreznos al estilo abulense.
- Ensaladilla rusa Cruz Blanca con mayonesa de pimiento asado.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- Coquinas salteadas con ajitos.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

PLATO PRINCIPAL

Un plato principal a elegir entre:

- Secreto de cerdo ibérico con patatas.
- Entrecot laminado de vaca madurada de 250 gramos con su guarnición.
- Tacos de bacalao dorado en tempura con pimientos cristal y ali-oli negro.
- Merluza en salsa verde con gambas o romescada.

POSTRES

Un postre a elegir entre:

- Tarta de queso horneada del chef.
- Milhojas casera de nata montada y crema pastelera.
- Torrija.
- Coulant tradicional.

Precio por comensal 40€



***opciones de suplemento más adelante**



MENÚ 2



ENTRANTES A COMPARTIR

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

- Flores de alcachofas confitadas con lascas de jamón.
- Croquetas de sabores variados (8 uds).
- Patatas revolconas con torreznos al estilo abulense.
- Ensaladilla rusa Cruz Blanca con mayonesa de pimiento asado.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- Coquinas salteadas con ajitos.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

Precio por comensal 55€

PLATO PRINCIPAL

Un plato principal a elegir entre:

- Solomillo de vaca con verduras y patatas.
- Lubina salvaje de lonja a la bilbaína.
- Ventresca de atún con verduras a la plancha.
- Cachopo de ternera relleno de queso de San Simón.

POSTRES

Un postre a elegir entre:

- Tarta de queso.
- Tiramisú.
- Torrija.



***opciones de suplemento más adelante**

OPCIONES DE SUPLEMENTOS MENÚ 1 Y 2

-Calamares de potera fritos a la andaluza

(+3)

-Fritura de pescado de la casa

(+4)

-Mixta de jamón ibérico 50% raza y queso curado
especial de la mancha

(+3)

-Zamburiñas a la plancha con ajo mojo

(+3)

-Gambas de huelva a la plancha

(+5)





MENÚ INFANTIL



PRIMER PLATO

A elegir entre:

- Sopa de cocido.
- Pasta a la boloñesa.

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

- Filete de ternera con arroz.
- Milanesa de pollo con huevos, patatas y croquetas.

POSTRES

- Helado variado.

BEBIDAS

- Una bebida:
Refresco, agua, etc.

**Precio por
comensal 20€**



CRUZ 
BLANCA
DE MENÉNDEZ PELAYO

CRUZ 
BLANCA
DE DOCTOR ESQUERDO

EMAIL

menendezpelayo47@grupodimar.es

WEB

<https://cruzblancalasmurallas.com/>

TELÉFONO

+34 91 573 64 49

EMAIL

doctoresquerdo157@grupodimar.es

WEB

<https://cruzblancadoctoresquerdo.com//>

TELÉFONO

+34 91 504 37 49