

# menús para grupos

barbacana



## MENÚ SELECCIÓN

CONFECCIONE SU MENÚ DE GRUPO

### primeros platos

Paella a nuestro estilo  
Judías del Barco con chorizo  
Patatas revolconas con torreznos  
Sopa castellana con guarnición  
Crema de setas y hongos  
Gazpacho andaluz al pimentón  
Ensalada de queso, membrillo y cherry  
Ensaladilla rusa con espárragos  
Ensalada de salmorejo con jamón de Ávila  
Judías verdes con tomate  
Sugerencia del día

### segundos platos

Filete de ternera de Ávila con patatas  
Estofado de ternera con patatas  
Callos a la guisa tradicional  
Albóndigas caseras en salsa  
Jamón de cerdo asado con patatas  
Filete de pechuga de pollo empanado con ensalada  
Muslo de pollo asado con patatas  
Calamares a la romana con ensalada  
Bacalao rebozado con pisto  
Lubina a la bilbaína con verduras  
Sugerencia del día

### postres

Fruta natural  
Flan casero  
Tocinillo de cielo  
Tarta de la casa  
Arroz con leche  
Tarta helada

Servido con pan, copa de vino o agua

- 9.80 € Eligiendo un mismo primero, un mismo segundo y un mismo postre para todos los comensales
- 12.80 € Dos primeros, dos segundos y dos postres para que cada comensal elija uno de los dos seleccionados
- 18.00 € Si el segundo plato se sustituye por Entrecot (300 gr.)
- 20.00 € Si el segundo plato se sustituye por Entrecot (450 gr.)
- 23.00 € Si el segundo plato se sustituye por Chuletón (550 gr.)

Consultar precios para fines de semana y festivos.

Todos los precios incluyen I.V.A.

# menús para grupos

barbacana



## MENÚ 0

20€

IVA incluido

### Aperitivo

Brochetas de langostinos nido

### Entrantes (a compartir 1 para 4 personas)

Revolconas con torreznos

Calamares a la andaluza

Revuelto de morcilla con manzana

### Plato principal (a elegir)

Bacalao gratinado, con ali-oli y aceite de cebollino,  
o bien, Carrillera Ibérica estofada, con miel y canela

### Postre (a elegir)

Flan casero, o bien, Arroz con leche

Servido con pan, vino tinto Ribera del Duero, vino blanco de Castilla, agua, café y chupito de licor

Podemos hacer asados y cambios en todos los menús por encargo

## MENÚ 1

24€

IVA incluido

### Aperitivo

Brochetas de langostinos nido

### Entrantes (4 a elegir. A compartir 1 para 4 personas)

Surtidos de embutidos ibéricos y queso Tierra de Sabor

Croquetas de ternera de Ávila

Revuelto de ajetes y langostinos

Hojaldre de morcilla con tomate y cebolla confitados

Ensalada de gulas con bacon y queso fresco

Revuelto de mollejas y jamón de Ávila

Ensalada abulense de queso fresco y membrillo

### Sorbete

Sorbete de frutas

### Plato principal (a elegir)

Lubina al horno con bilbaína, patatas rotas y pimientos,  
o bien, Presa Ibérica gratinada con patatas fritas

### Postre (a elegir)

Mousse de chocolate, o bien, Pastel de tiramisú

Servido con pan, vino tinto Ribera del Duero, vino blanco de Castilla, agua, café y chupito de licor

# menús para grupos

barbacana



## MENÚ 2

28€

IVA incluido

### Aperitivo

Brochetas de langostinos nido

### Entrantes (4 a elegir. A compartir 1 para 4 personas)

Surtidos de embutidos ibéricos y queso Tierra de Sabor

Croquetas de ternera de Ávila

Revuelto de ajetes y langostinos

Hojaldre de morcilla con tomate y cebolla confitados

Ensalada de gulas con bacon y queso fresco

Revuelto de mollejas y jamón de Ávila

Ensalada abulense de queso fresco y membrillo

### Sorbete

Sorbete de frutas

### Plato principal (a elegir)

Taco de bacalao confitado con crema de puerro y espuma insípida de Amareto, o bien,  
Solomillo Ibérico con crema de queso azul

### Postre (a elegir)

Mousse de chocolate, o bien, Pastel de tiramisú

Servido con pan, vino tinto Ribera del Duero, vino blanco de Castilla, agua, café y chupito de licor

Podemos hacer asados y cambios en todos los menús por encargo

## MENÚ 3

30€

IVA incluido

### Aperitivo

Brochetas de langostinos nido

### Entrantes (4 a elegir. A compartir 1 para 4 personas)

Surtidos de embutidos ibéricos y queso Tierra de Sabor

Croquetas de ternera de Ávila

Revuelto de ajetes y langostinos

Hojaldre de morcilla con tomate y cebolla confitados

Ensalada de gulas con bacon y queso fresco

Revuelto de mollejas y jamón de Ávila

Ensalada abulense de queso fresco y membrillo

### Sorbete

Sorbete de frutas

### Plato principal (a elegir)

Dorada al horno con salsa de mariscos, o bien,  
Chuleta de ternera con gratén de patatas

### Postre (a elegir)

Mousse de chocolate, o bien, Pastel de tiramisú

Servido con pan, vino tinto Ribera del Duero, vino blanco de Castilla, agua, café y chupito de licor

# menús para grupos

barbacana



## MENÚ ESPECIAL 4

33€

IVA incluido

### Aperitivo

Brocheta de langostinos nido

### Entrantes (por persona)

Crema de marisco y aceite verde

Ensalada de salmorejo, con jamón ibérico

Brick relleno de rabo de toro estofado con miel y canela

### Sorbete

Sorbete de fruta

### Plato principal (a elegir)

Medallones de merluza rellena de queso con salsa agri dulce, o bien,

Entrecot de ternera de Ávila con patatas fritas

### Postre

Tocinillo de cielo casero

Servido con pan, vino tinto Rioja o Ribera del Duero, vino blanco Verdejo, agua, café y chupito de licor

Podemos hacer asados y cambios en todos los menús por encargo

## MENÚ ESPECIAL 5

36€

IVA incluido

### Aperitivo

Brocheta de langostinos nido

### Entrantes (por persona)

Arroz caldoso con bogavante

Ensalada de láminas de foie, jamón, reducción de Pedro-Ximénez y crujiente de patata

Gratinado de queso Montealebre con verduritas tiernas y vinagreta de miel

### Sorbete

Sorbete de fruta

### Plato principal (a elegir)

Merluza Barbacana, marinada al limón con cebolla pochada, persillade y jamón ibérico, o bien,  
Solomillo de Avileño albardado con tocino ibérico y patatas gratén, o bien,  
Chuletón de ternera del Valle Amblés

### Postre

Mousse de dos chocolates

Servido con pan, vino tinto Rioja o Ribera del Duero, vino blanco Verdejo, agua, café y chupito de licor