



PELAYO
GASTRO TRINQUET

MENÚS *para grupos*



33€

MENÚ VA DE BO!

Pan, café e IVA
incluidos

ENTRANTES

HOGAZA de MASA MADRE, ALLIOLI ARTESANO y tomate natural con aceite de oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (1 cada 4 personas) (1.5)*

BUÑUELO CREMOSO de BACALAO con pimiento del piquillo caramelizado y piñones (individual) (1.4.13)*

ENSALADILLA de AHUMADOS y SALAZONES con patata asada y papadum (1 cada 4 personas) (1.4.5.7.13.14)*

LAS BRAVAS DEL TRINQUET con salsa brava casera, allioli y aceite de pimentón de La Vera picante (1 cada 4 personas) (1.4.5.10.13)*

TITAINA MARINERA con huevo frito de dos yemas (1 cada 4) (4.5)*

PRINCIPAL A ELEGIR

(*) Elige entre arroz seco, arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo 2 personas

ARROZ* de SEPIETA, RAPE y ALCACHOFAS (1.2.3.4.13)*

ARROZ* de TATAKI de PICAÑA MADURADA con espárragos verdes y setas de cardo (1.13)*

CORVINA con gamba roja y su suquet (2.3.4.13)*

CHULETAS de CORDERO MANCHEGO con ajos tiernos, patata nueva y dos huevos fritos (5)*

LOMO MADURADO de VACA NACIONAL con pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas caseras (1.10.13)*
(SUPLEMENTO +8,00€)

POSTRES

Ambos a compartir, un postre cada dos personas

TARTA CREMOSA DE QUESO (1.5.9.14)*

COCA de LLANDA de NARANJA con cremoso de chocolate 70% (1.5.9.14)*

BARRA LIBRE* Opcional. No incluida en el precio del menú

9€/PAX Cerveza, refrescos y agua

15€/PAX Vino, cerveza, refrescos y agua

7€/COPA Ron Barceló, Tanqueray o Johnnie Walker Red Label

***ALÉRGENOS**

1. Gluten	2. Crustáceos	3. Moluscos	4. Pescado	5. Huevo	6. Altramuces	7. Mostaza
8. Cacahuete	9. Frutos de cáscara	10. Soja	11. Sésamo	12. Apio	13. Sulfitos	14. Lácteos

37€

MENÚ EL DAU

**Pan, café e IVA
incluidos**

ENTRANTES

HOGAZA de MASA MADRE, ALLIOLI ARTESANO y tomate natural con aceite de oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (1 cada 4 personas) (1. 5)*

CROQUETA de JAMÓN IBÉRICO
con velo de panceta de bellota (individual) (1. 5. 12. 14)*

ENSALADA de TOMATES y ventresca de atún (1 cada 4 personas) (4. 13)*

REVUELTO de HABITAS BABY "La Catedral"
con cecina de wagyu y queso Stilton (1 cada 4 personas) (5. 13. 14)*

TORREZNO de SORIA con pico de gallo y aliño gallego (1 cada 4) (1. 10)*

PRINCIPAL A ELEGIR

(*) Elige entre arroz seco, arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo 2 personas

ARROZ* del SENYORET
con gamba roja, cigalita y pescado fresco del día (1. 2. 3. 4. 13)*

ARROZ* de TATAKI de PICAÑA MADURADA
con espárragos verdes y setas de cardo (1. 13)*

RODABALLO con verduritas a la bilbaína (2. 3. 4. 13)*

ABANICO de CERDO IBÉRICO Joselito® a baja temperatura
con salsa a la pimienta verde y patatas Ratte (1 cada 4 personas) (12. 13. 14)*

LOMO MADURADO de VACA NACIONAL
con pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas caseras (1. 10. 13)*
(SUPLEMENTO +8,00€)

POSTRES

Ambos a compartir, un postre cada dos personas

TARTA CREMOSA DE QUESO (1. 5. 9. 14)*

COCA de LLANDA de NARANJA
con cremoso de chocolate 70% (1. 5. 9. 14)*

BARRA LIBRE* Opcional. No incluida en el precio del menú

9€/PAX Cerveza, refrescos y agua

15€/PAX Vino, cerveza, refrescos y agua

7€/COPA Ron Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

***ALÉRGENOS**

1. Gluten	2. Crustáceos	3. Moluscos	4. Pescado	5. Huevo	6. Altramuces	7. Mostaza
8. Cacahuete	9. Frutos de cáscara	10. Soja	11. Sésamo	12. Apio	13. Sulfitos	14. Lácteos
