

















## PARA PICAR

Ensaladilla Rusa de la Casa con Pan Sardo	   Pan: 	11.50€
Flores de Calabacín rellenas de Queso y Miel	 	15.5€
Croquetas de Jamón 2.0 (2und)	  	4€
Croquetas de Gambón al Ajillo 2.0 (2und)	   	4€
Foie Mi Cuit con toque de Membrillo y Tostaditas de Brioche	   	14€
Chipirones Fritos con Ali-Oli de Ajo Negro.	 	16€
Bikinis de Mozzarella y Trufa	   	12.50€

## ENTRANTES

Ensalada Picantón Escabechado		14€
Flores de Alcachofa Navarra con Huevo Perfecto y AOVE	 	15.5€
Huevo Pochè con Patatas a la Crema de Ajo Negro y Trufa	   	14.5€
Burrata con Tomate de Temporada y Pesto de Albahaca	  	14.5€
Parrillada de Verduras con Romesco	    	11.50€
Risotto de Sémola con Boletus y Nube de Parmesano	   	14.5€

 moluscos;  gluten;  lácteos;  huevo;  frutos de cáscara;  cacahuets;  pescado;  crustáceos;  soja;  apio;  sulfitos;  mostaza;  sésamo;  altramuz;  vegetariano;  vegano

## CARNES

Steak Tartare de Ternera con Patatitas Fritas o Ensalada	15.9€
Costillas a Baja Temperatura Glaseadas con Patatas Steakhouse	15.5€
Solomillo con Salsa Española y Patatas Doradas al Romero	20€
Magret de Pato, Peras al Oporto y Chips de Boniato	21€

**GUARNICIÓN**      **EXTRA:**      patatas      fritas,      ensalada      **3.5€**

## PESCADOS

Taco de Bacalao al Pil Pil con Cebolla Caramelizada		14.9€
Tataki de Salmón con Vinagreta Cítrica		15.5€
Sarda a la Brasa, Concasse de Manzana y Escabeche Cítrico		16.5€
Pata de Pulpo a la Brasa, Patata Revolcona y Ajada Gallega		18.5€

## POSTRES

Coulant de Chocolate al momento con Helado de Vainilla		5.5€
Nuestra Cookie con Helado de Chocolate Blanco		6.5€
Tarta de Queso Cremosa		5€
Tarta de Limón		5.5€
Tatin de Manzana con helado de Vainilla		6.0€

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO POR PERSONA: 1,5€

IVA incluido.

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011, tenemos a su disposición Carta de Alérgenos. Todos nuestros pescados de consumo en crudo cumplen la normativa sanitaria de prevención de anisakis.

# VEGA

Catering Eventos Restauración

## BEBIDAS

	PRECIO (IVA Incl.)
COPA DE VINO	4,50 €
DOBLE CERVEZA	3,50 €
TERCIO O.O MAHOU TOSTADA	4,00 €
TERCIO MAHOU SIN GLUTEN	4,00 €
TERCIO ALHAMBRA 1925	4,00 €
REFRESCO	3,50 €
AGUA CON/SIN GAS	3,20 €
TINTO DE VERANO	4,00 €
VERMUT	4,50 €
CAFÉ	2,50 €

## GINEBRA

BEEFEATER	8,00 €
SEAGRAMS	8,00 €
BOMBAY	8,00 €
BOMBAY SAPPHIRE	10,00 €
LARIOS	8,00 €
TANQUERAY	8,00 €
PUERTO DE INDIAS	9,00 €
MOMBASA	12,00 €
NORDÉS	10,00 €
GIN MARE	12,00 €
HENDRICK'S	10,00 €
MARTIN MILLER'S	10,00 €
BULLDOG	10,00 €
G'VINE	10,00 €
BROCKMAN'S	12,00 €

## WHISKY

	PRECIO (IVA Incl.)
JB	8,00 €
BALLANTINES	8,00 €
CUTTY SARK	8,00 €
WHITE LABEL	8,00 €
JOHNNY WALKER RED LABEL	8,00 €
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	10,00 €
JAMESON	8,00 €
DYC 8 AÑOS	8,00 €
FOUR ROSES	8,00 €
JACK DANIELS	8,00 €
CHIVAS REGAL	9,00 €
MACALLAN	15,00 €

## RON

PAMPERO	8,00 €
HAVANA 7	8,00 €
BRUGAL	8,00 €
CACIQUE	8,00 €
SANTA TERESA	8,00 €
BARCELÓ	8,00 €
ZACAPA 23	14,00 €

## VODKA

ABSOLUT	8,00 €
STOLICHNAYA	8,00 €
ERISTOFF	8,00 €
BELVEDERE	10,00 €
GREYGOOSE	14,00 €