

# MENÚS DE GRUPOS

el mesón del calv 

# MENÚ N°1

## Aperitivo

Limón serrano al estilo del Calvo en texturas

## Entrantes para compartir

Croquetas de jamón ibérico caseras

Risotto de carrillera ibérica meloso con virutas de parmesano

## Pescado

Bacalao gratinado con muselina suave de tomate casero y pimientos asados al carbón

## Carne

Solomillo ibérico a la parrilla con salsa gorgonzola y patatas gajo

## Postre

Profiteroles de nata con chocolate fluido

## Bebida

Copa destilado básica (pr. especial) **5,50€**

Copa destilado premium (Referencias seleccionadas) **7,00€**

*\*Incluye pan y agua.  
Menú adaptable a alergias, intolerancias, vegetarianos y veganos.*

**28€**

# MENÚ N°2

## Aperitivo

Crujiente de ensaladilla rusa y gamba roja

## Entrantes para compartir

Huevos rotos de corral con salsa de foie y jamón ibérico

Carpaccio de entrecot de ternera, piñones y parmesano

## Pescado

Corvina salvaje al horno con verduras de temporada y su propio jugo

## Carne

Costillar de cerdo a baja temperatura en salsa teriyaki

## Postre

Nuestra torrija tiramisú postre de boda

## Bebida

Copa destilado básica (pr. especial) **5,50€**

Copa destilado premium (Referencias seleccionadas) **7,00€**

*\*Incluye pan y agua.*

*Menú adaptable a alergias, intolerancias, vegetarianos y veganos.*

**32€**

# MENÚ N°3

## Aperitivo

Focaccias de sardina ahumada, tomate y albahaca

## Entrantes para compartir

Risotto negro de calamar con ali oli de ajo frito y gambón

Gyozas de pollo en salsa pepitoria

## Pescado

Lubina fresca con su espalda y champiñón portobelo

## Carne

Flor de presa ibérica en tataki con boletus en guiso japonés

## Postre

Cremoso de queso y fresa

## Bebida

Copa destilado básica (pr. especial) **5,50€**

Copa destilado premium (Referencias seleccionadas) **7,00€**

*\*Incluye pan y agua.*

*Menú adaptable a alergias, intolerancias, vegetarianos y veganos.*

**36€**

# MENÚ N°4

## Aperitivo

Cre moso de rabo de toro y guiso de piparras

## Entrantes para compartir

Saquitos de pasta pera y ricota con salsa de queso y pistacho

Arroz meloso de boletus con salsa de trufa

## Pescado

Merluza de pincho a la romana al estilo tradicional con salsa de cítricos

## Carne

Abanico ibérico de bellota a la parrilla con salsa gochujang

## Postre

Coulan de chocolate negro fluido y helado de fruta de la pasión

## Bebida

Copa destilado básica (pr. especial) **5,50€**

Copa destilado premium (Referencias seleccionadas) **7,00€**

*\*Incluye pan y agua.*

*Menú adaptable a alergias, intolerancias, vegetarianos y veganos.*

**40€**

# MENÚ Nº5

## Aperitivo

Brioche de carrillera ibérica y kimchi a la catalana

## Entrantes para compartir

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Tartar de atún rojo de almadraba con crema de aguacate y tintes orientales

## Pescado

Rodaballo a la parrilla con su falso pilpil de hongos y pimientos al carbón

## Carne

Tortilla de patata fluida y vaca madurada mínimo 50 días

## Postre

Mousse de chocolate negro guanaja y pimentón picante "El Sequero"

## Bebida

Copa destilado básica (pr. especial) **5,50€**

Copa destilado premium (Referencias seleccionadas) **7,00€**

*\*Incluye pan y agua.*

*Menú adaptable a alergias, intolerancias, vegetarianos y veganos.*

**48€**

# MENÚ Nº6 DEGUSTACIÓN

---

Salmorejo de sandia con tomate rosa y aceite Arbequina

---

Esfera crujiente de tartar de langostinos tigre con Sisimi togarasi y mahonesa de sus corales

---

Guiozas de langostino con salsa no muy picante

---

Maki de atún rojo de almadraba y huevas de toviko al wasabi

---

Steak tartar de solomillo de ternera con tintes orientales y tuétano

---

Mi versión del pollo coum pao

---

Oreja de cerdo frita en harina de garbanzo y kimchi a la catalana

---

Lagarto ibérico confitado a baja temperatura y demiglas de rabo de toro

---

Trufa de chocolate

---

Torrija de brioche de chocolate blanco y naranja

---

*\*Incluye pan y agua.*

*Menú adaptable a alergias, intolerancias, vegetarianos y veganos.*

56€