

MENÚS PARA GRUPOS  
2025

**R A Z A**

# MENÚ 1

## ENTRANTES

(Al medio)

Lomito ibérico

Chorizo criollo

(Individuales)

Puerro a la brasa con mantequilla negra

Tomate pasificado en brasa

## PRINCIPAL

(A elegir entre dos opciones)

Chuleta Frisona\*

Pescado a la brasa

Ambas opciones se acompañan con guarniciones de la casa.

\*+4€ si se prefiere raza Simmental.

## DULCE

(Al medio)

Flan de yemas de oca

Tarta de queso

## BODEGA

(Una botella a elegir cada cuatro comensales)

Doña Pendeja verdejo o Finca Resalso

**65€** /PAX

Agua cada 4 personas, pan y servicio incluido. IVA incl.

# MENÚ 2

## ENTRANTES

(Al medio)

Cecina de Wagyu

Chorizo criollo

(Individuales)

Croqueta de jamón ibérico

Alcachofa con pilpil de calamar

Tomate pasificado en brasa

## PRINCIPAL

(A elegir entre tres opciones)

Chuleta Frisona\*

Pescado a la brasa

Steak Tartar

todas las opciones se acompañan con guarniciones de la casa.

\*+4€ si se prefiere raza Simmental.

## DULCE

(Individual, a elegir entre tres opciones)

Flan de yemas de oca

Tarta de queso

Chocolate en texturas

## BODEGA

(Una botella a elegir cada cuatro comensales)

José Pariente o Conde San Cristóbal Crianza

**75€** /PAX

Agua cada 4 personas, pan y  
servicio incluido. IVA incl.

# RESERVAS

Por teléfono en el 983 313 473 o  
en [reservas@grupoblablaba.com](mailto:reservas@grupoblablaba.com)

**R A Z A**