

MENÚ DE GRUPO

RAÍZ

PARA COMPARTIR

Ensaladilla Rusa Tradicional con Alga Wakame y Cañas de Pan

Torreznos de Soria con Huevos rotos, Pimentón de la Vera
y Puré de Patata Rústico

Ensalada de Burrata de Búfala & Pastrami (Láminas de Ternera ahumada),
Tomates Cherry, Cebolla morada, Pepinillos, Picatostes, Mix de Lechugas
y Salsa de Mostaza y Miel

Pinsa Montesa: Queso de Cabra, Bacon ahumado, Champiñones, Cebolla
caramelizada, Mozzarella Fior di Latte y suave Crema blanca

Solomillo Ibérico con Salsa de Setas de Temporada y Guarnición de
Patatas Gajo especiadas

POSTRE INDIVIDUAL

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Vainilla
Café o Infusiones

38€/Persona*
(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MENÚ DE GRUPO

ALMA

PARA COMPARTIR

Ensaladilla Mestizaje con Salmorejo de Remolacha, Tobiko,
Alga Nori y Regañás

Huevos rotos Trufados con Jamón Ibérico al Corte, salteado de Setas de
Temporada y Cama de Cuscús

Calamar en Texturas sobre Alcachofas confitadas, Cebolla caramelizada,
Avellanas y Salsa Romesco

Ensalada Mestizaje (Pollo Curry-Crunchy, Helado de Parmesano, Bacon,
Aguacate, Mango, Picatostes, Mostaza-Maracuyá)

Entrecot de Vacuno Mayor a la Brasa y Solomillo Ibérico con Salsa de Setas
de Temporada, acompañados de Patatas Gajo especiadas

POSTRE INDIVIDUAL

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Vainilla
Café o Infusiones

42€/Persona*
(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MENÚ DE GRUPO
ESENCIA

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico al Corte y Queso curado de Oveja 'Flor de Esgueva'
con Pan de Masa Madre

Croqueta de Gamba roja y Alga Nori

Calamar en Texturas sobre Alcachofas confitadas, Cebolla caramelizada,
Avellanas y Salsa Romesco

Canelones de Carrillera de Vacuno con su Velouté Trufada, Sésamo
y Pak Choi salteado

Ensalada Mestizaje (Pollo Curry-Crunchy, Helado de Parmesano, Bacon,
Aguacate, Mango, Picatostes, Mostaza-Maracuyá)

Entrecot de Vacuno Mayor a la Brasa y Solomillo Ibérico con Salsa de Setas
de Temporada, acompañados de Patatas Gajo especiadas

POSTRE INDIVIDUAL

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Vainilla
Café o Infusiones

46€/Persona*
(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MENÚ DE GRUPO

RAÍZ+

CON PRINCIPAL INDIVIDUAL

Ensaladilla Rusa Tradicional con Alga Wakame y Cañas de Pan

Torreznos de Soria con Huevos rotos, Pimentón de la Vera
y Puré de Patata Rústico

Ensalada de Burrata de Búfala & Pastrami (Láminas de Ternera ahumada),
Tomates Cherry, Cebolla morada, Pepinillos, Picatostes, Mix de Lechugas
y Salsa de Mostaza y Miel

Pinsa Montesa: Queso de Cabra, Bacon ahumado, Champiñones, Cebolla
caramelizada, Mozzarella Fior di Latte y suave Crema blanca

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Solomillo Ibérico con Salsa de Setas de Temporada y Guarnición de
Patatas Gajo especiadas

-0-

Carrilleras Ibéricas con su Demiglase al Pedro Ximénez y Puré de Patata

-0-

Hamburguesa "La Mestiza" con Carne de Vacuno Mayor 100% (180 gr.),
Pan Brioche, Queso Cheddar, Bacon, Cebolla pochada, Pepinillo,
Tomate fresco, Salsa Top Secret, Rúcula + Patatas fritas con Piel

-0-

[SUPLEMENTO +2€] Salmón glaseado "Teriyaki" sobre Wok de Noodles-
Verduritas-Alga Nori-Katsuobushi y Sésamo

-0-

[SUPLEMENTO +2€] Atún a la Brasa con Pisto de Verduritas, Emulsión
de Kimchi y Cama de Cuscús

POSTRE INDIVIDUAL

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Vainilla
Café o Infusiones

43€/Persona*
(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MESTIZAJE
TOMÁS LÓPEZ

MENÚ DE GRUPO

ALMA+

CON PRINCIPAL INDIVIDUAL

Ensaladilla Mestizaje con Salmorejo de Remolacha, Tobiko,
Alga Nori y Regañás

Huevos rotos Trufados con Jamón Ibérico al Corte, salteado de Setas de
Temporada y Cama de Cuscús

Calamar en Texturas sobre Alcachofas confitadas, Cebolla caramelizada,
Avellanas y Salsa Romesco

Ensalada Mestizaje (Pollo Curry-Crunchy, Helado de Parmesano, Bacon,
Aguacate, Mango, Picatostes, Mostaza-Maracuyá)

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Solomillo Ibérico con Salsa de Setas de Temporada y Guarnición de
Patatas Gajo especiadas

-0-

Carrilleras Ibéricas con su Demiglace al Pedro Ximénez y Puré de Patata

-0-

[SUPLEMENTO +3€] Entrecot de Vaca a la Brasa con Patatas Baby risoladas y
Pimientos de Padrón

-0-

[SUPLEMENTO +2€] Salmón glaseado "Teriyaki" sobre Wok de Noodles-
Verduritas-Alga Nori-Katsuobushi y Sésamo

-0-

[SUPLEMENTO +2€] Atún a la Brasa con Pisto de Verduritas, Emulsión
de Kimchi y Cama de Cuscús

POSTRE INDIVIDUAL

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Vainilla
Café o Infusiones

46€/Persona*
(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MESTIZAJE
TOMÁS LÓPEZ

MENÚ DE GRUPO

ESENCIA +

CON PRINCIPAL INDIVIDUAL

Jamón Ibérico al Corte y Queso curado de Oveja 'Flor de Esgueva'
con Pan de Masa Madre

Croqueta de Gamba roja y Alga Nori

Calamar en Texturas sobre Alcachofas confitadas, Cebolla caramelizada,
Avellanas y Salsa Romesco

Canelones de Carrillera de Vacuno con su Velouté Trufada, Sésamo
y Pak Choi salteado

Ensalada Mestizaje (Pollo Curry-Crunchy, Helado de Parmesano, Bacon,
Aguacate, Mango, Picatostes, Mostaza-Maracuyá)

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Solomillo Ibérico con Salsa de Setas de Temporada y Guarnición de
Patatas Gajo especiadas

-0-

Carrilleras Ibéricas con su Demiglace al Pedro Ximénez y Puré de Patata

-0-

[SUPLEMENTO +2€] Entrecot de Vaca a la Brasa con Patatas Baby risoladas y
Pimientos de Padrón

-0-

Salmón glaseado "Teriyaki" sobre Wok de Noodles-Verduritas-Alga Nori-
Katsuobushi y Sésamo

-0-

Atún a la Brasa con Pisto de Verduritas, Emulsión
de Kimchi y Cama de Cuscús

POSTRE INDIVIDUAL

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado de Vainilla
Café o Infusiones

50€/Persona*
(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MESTIZAJE
TOMÁS LÓPEZ

MENÚ DE GRUPO

MESTIZAJE

CON PRINCIPAL INDIVIDUAL

Jamón Ibérico al Corte y Queso curado de Oveja 'Flor de Esgueva'
con Pan de Masa Madre

Tartar de Atún Rojo picantito sobre Ajo Blanco de Chufa-Avellana
y Helado de Jengibre

Pulpo Glaseado a la Parrilla con Setas Shitake a Feira, Espuma de
Parmentier ahumada Y Papada Ibérica

Canelones de Carrillera de Vacuno con su Velouté Trufada, Sésamo
y Pak Choi salteado

Ensalada de Salazones & Pipes i Carases (Capellán a la llama, Ñora, Bonito,
Mojama, Encurtidos, Tomate Trinchado y Aceitunas)

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Entrecot de Vaca a la Brasa con Patatas Baby risoladas
y Pimientos de Padrón

-0-

Magret de Pato con Cremoso de Boniato, Setas de Temporada
y Frutos secos

-0-

Rodaballo a la Brasa con Tomates Cherry confitados y Patatas Risoladas

-0-

Atún rojo a la Brasa sobre Praliné de Maíz ahumado,
Mini Mazorcas y Aguacate

POSTRE INDIVIDUAL

Torrija de Pan Brioche con Horchata y Helado de Turrón de Jijona

-0-

Coulant de Chocolate, Sorbete de Frambuesa y Sopa de Chocolate Blanco

-0-

Tarta de Zanahoria, Topping de Queso, Toffee y Helado de Vainilla Bourbon

Café o Infusiones

56€/Persona*

(IVA Incluido)

*Consultar condiciones generales

MESTIZAJE

TOMÁS LÓPEZ

MENÚS DE GRUPO

*CONDICIONES GENERALES

Nuestros **MENÚS DE GRUPO** se establecen, como mínimo,
para 8 personas (8/pax) en adelante

! Bebidas incluidas: Agua, Refrescos, Cervezas y Vino Seleccionado.

IMPORTANTE: La bebida del Menú será servida A MESA COMPLETA,
DESDE EL COMIENZO DEL SERVICIO HASTA EL POSTRE. Todas aquellas
bebidas previas que se pidan sin estar en mesa todos/as sus integrantes o,
posteriormente tras el postre, serán añadidas al total de la cuenta.

Los licores, cavas, espirituosos y digestivos,
NO ESTÁN INCLUIDOS

Es imprescindible comunicarnos cualquier incidencia en el número de
plazas, en la elección de platos y en intolerancias y/o sensibilidades
alimentarias concretas con un mínimo de 24h de antelación a la fecha
que se ha reservado

Los menús pueden estar sujetos a cambios ajenos al restaurante por
demanda de producto y/o mercado

¿HABÉIS ELEGIDO MENÚ O MESTIZAJE?

Adicionalmente a lo anterior, será necesario informar de la elección del
PLATO PRINCIPAL y del POSTRE (sólo en el caso del menú MESTIZAJE) de
cada comensal, como mínimo, con 24h de antelación a la fecha
que se ha reservado

RESERVA GRUPOS
 **658 470 636**

(Atendemos el telf. en horario de
11:30h a 14h y de 19:30h a 21h)