

MENÚ A COMPARTIR

ALMUERZOS & CENAS

ENTRANTES A COMPARTIR (CADA 4 COMENSALES)

Nuestra ensaladilla con ventresca de atún y encurtidos

Alcachofas, Huevo y Papada Ibérica Joselito

Croquetas cremosas de jamón y pollo

Niguiris de Atún rojo en tempura

Falso Risotto de Magret de Pato y setas con aceite de trufa

Lomo Bajo de Vaca Rubia Gallega

Surtido de Postre y café

PRECIO
45€/PERSONA

PRECIO
50€/PERSONA

PRIMERA COPA
INCLUIDA (NO
PREMIUM)

MENÚ

LOS CLÁSICOS

ALMUERZOS & CENAS

ENTRANTES A COMPARTIR (CADA 4 COMENSALES)

Surtido de Ibéricos, Jamón, Lomito de Presa y Salchichón, D.O.

Valle de los Pedroches

Nuestra mazamorra

*Aguacate a la brasa con pesto, perlas de mozzarella y bacalao
ahumado*

Nuestras bravas

Flamenquín de lomo y jamón ibérico con mayo de hongos

PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo Ibérico con parmentier trufado

y su demiglace

Corvina con Boletus a la Bilbaína

POSTRES

Tarta Cremosa de Queso

PRECIO
50€/PERSONA

PRECIO
55€/PERSONA

PRIMERA COPA
INCLUIDA (NO
PREMIUM)

EL PECADO

DE TRASMALLO

APERITIVOS & SNACKS

INDIVIDUALES

*Niguiris Fritos de Atún Rojo con emulsión de trufa negra
Anchoa del Cantábrico y Mantequilla de Caraveruela*

*Duo de croquetas cremosas de Atún Rojo & de Pollo
y Jamón Ibérico*

A COMPARTIR

(CADA 4 COMENSALES)

*Ensaladilla de Tarantelo de Atún Rojo, Huevo y
Polvo de AOVE*

*Aguacate a la brasa con pesto, perlas de mozzarella
y bacalao ahumado*

Calamar fino frito

PRINCIPAL A ELEGIR

*Presa de Angus Nacional o Corvina Salvaje con boletus
a la bilbaína*

PRECIO

55€/PERSONA

POSTRES

Torrija Caramelizada con Crema inglesa

PRECIO

60€/PERSONA

PRIMERA COPA
INCLUIDA (NO
PREMIUM)

CONDICIONES DE SERVICIO

El servicio de bebidas incluidas comienza una vez estén sentados todos los comensales en mesa y termina con el postre. Todo lo consumido previamente en barra, en mesa o en la terraza, o después del postre, será facturado y se abonará a parte.

Bebidas Incluidas: Cerveza, Agua, Refrescos, Vino tinto, blanco y fino de la casa



BODEGAS
TRASMALLO

CONDICIONES BÁSICAS DE CONTRATACIÓN

1. LOS MENÚS SÓN VÁLIDOS PARA LOS RESTAURANTES DE NUESTRO GRUPO: BODEGAS TRASMALLO Y MARENGO BRASSERIE
2. ESTOS MENÚS SERÁN PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES Y UN MÁXIMO DE 20 COMENSALES (APROX.)
3. PARA LA RESERVA DEL MISMO SE REALIZARÁ UN DEPÓSITO DE 10€/COMENSAL CONCERTADO POR ADELANTADO, QUE SERÁ DESCONTADO DEL IMPORTE FINAL.
4. PARA CANCELAR LA MESA DEBE AVISAR CON AL MENOS 5 DÍAS DE ANTELACIÓN, PASADO ESE TIEMPO PERDERÁN LAS CANTIDADES ENTREGADAS.
5. EN CASO DE QUE ALGÚN COMENSAL NO PUEDA ASISTIR DEBEN COMUNICAR CON AL MENOS 3 DÍAS DE ANTELACIÓN DICHA AUSENCIA, EN CASO CONTRARIO, SE COBRARÁN LOS CUBIERTOS CONCERTADOS.