



**abastos**  
by caway  
COCINA DE MERCADO

## Menú (40€ p.p)

### ENTRANTES A COMPARTIR

1 POR CADA 4 PERSONAS

Croquetas de txuleta  
Carpaccio de alcachofa

### PRINCIPAL

A ESCOGER

Lubina a la brasa con  
panaderas  
Carrillera de cerdo guisada

### POSTRE

Flan con caramelo de  
naranja

### BODEGA INCLUIDA

BOTELLA DE VINO POR CADA 4 PERSONAS / AGUA POR CADA 2

Agua  
Café de puchero  
Hito (D.O del Ribera Duero)  
Yllera VN (D.O Rueda)

Para la confirmación de la reserva se requiere un 30% del total del importe; el 20% el último día hábil antes del evento y el 50% el día del evento  
Se podrán modificar comensales hasta 24h antes del evento



**abastos.**  
by caway  
COCINA DE MERCADO

## Menú (50€ p.p)

### ENTRANTES A COMPARTIR

1 POR CADA 4 PERSONAS

Cecina de buey  
Ensaladilla Abastos con pescados  
marinados en casa  
Croquetas de txuleta

### PRINCIPAL

A ESCOGER

Lubina a la brasa con panaderas  
Chuleta de cerdo de castañas,  
madurada, a la brasa con fritas

### POSTRE

Flan con caramelo de  
naranja

### BODEGA INCLUIDA

BOTELLA DE VINO POR CADA 4 PERSONAS / AGUA POR CADA 2

Agua  
Café de puchero  
Hito (D.O del Ribera Duero)  
Yllera VN (D.O Rueda)

Para la confirmación de la reserva se requiere un 30% del total del importe; el 20% el último día hábil antes del evento y el 50% el día del evento  
Se podrán modificar comensales hasta 24h antes del evento



**abastos**  
by caway  
COCINA DE MERCADO

Menú (60€ p.p)

## ENTRANTES A COMPARTIR

1 POR CADA 4 PERSONAS

Morcilla de wagyu  
Croquetas de txuleta

## ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada de calabaza y cebolla asad,  
cecina de buey, pata de mulo, con  
vinagreta de eneldo, mostaza y miel

## PRIMERO

Lubina a la brasa con panaderas

## SEGUNDO

Entrecot de vaca (200g) con fritas

## POSTRE

Flan con caramelo de naranja

## BODEGA INCLUIDA

BOTELLA DE VINO POR CADA 4 PERSONAS / AGUA POR CADA 2

Agua  
Café de puchero  
Hito (D.O del Ribera Duero)  
Yllera VN (D.O Rueda)

Para la confirmación de la reserva se requiere un 30% del total del importe; el 20% el último día hábil antes del evento y el 50% el día del evento  
Se podrán modificar comensales hasta 24h antes del evento