

Cenas de sosiego e intimidad

CENAS CUIDADAS Y GESTIONADAS A TRAVÉS DE RESERVAS PREVIAS

Para los que queréis compartir el momento

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

—

Os proponemos...

*Un menú cerrado, elaborado con
productos de temporada.*

*Compuesto por entrantes diversos, un
plato principal y postre diseñado para vivir
una experiencia gastronómica completa.*

*La reserva ha de realizarse, al menos, con
24h de antelación.*

Si lo que quieres es disfrutarlo a 2

RESERVAS PARA DOS PERSONAS

—

La propuesta es...

*Nuestras tablas gourmet: Colmado
del Oso (quesos y embutidos artesanos) o
Del Huerto al Cielo (vegetariana), servidas
en el restaurante o terraza.*

*Y si buscas un momento de intimidad
plena y en calma, ponemos a tu
disposición nuestros bungalow, para
disfrutar de esta experiencia en tu propio
espacio.*

En Venero Claro la comida se hace momento.

El momento se convierte en recuerdo.

*El recuerdo evoca sosiego y bienestar, ese que sientes
cuando sabes que estás llegando a casa.*

Bienvenido a tu hogar fuera de casa.

Cenas de fuego y sabor rural

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS COLMADO DEL OSO 25€

Quesos artesanos de Elvira García (Luna Nueva, Bombón Trufado, Musgo, Barraquero), frutos secos, fruta fresca, panadería artesana, jamón ibérico, panceta y cecina de Wagyu

TABLA CON SUPLEMENTOS DE AUTOR

La anterior, con opción de añadir:

Micuit de pato **+9€**

Anchoa del Cantábrico 00, elaborada a mano en aceite de oliva virgen Arbequina **+22€**

TABLA VEGETARIANA DEL HUERTO AL CIELO. 20€

Selección de quesos Elvira García, vegetales al horno (berenjena, calabacín, pimiento en aceite de oliva y hierbas aromáticas), frutos secos, encurtidos (aceitunas), hummus artesanal con sus dips vegetales crujientes (garbanzo, baba ganoush)

TABLAS AL AIRE LIBRE

Si has llegado a la zona pensando hacer una ruta por el entorno o comer en el campo, en Venero Claro también tenemos una propuesta para ti.

Reserva tu tabla favorita, "del huerto al cielo" (vegetariana) o "del colmado del oso" (quesos y embutidos artesanos); y llévatela allí donde desees.

Te la preparamos en formato picnic, con todo listo para compartir.

Incluye: pan artesano, cubiertos ecológicos, opción de bebida fría y postre casero.

Suplemento formato picnic **+5€**

RESERVAS Y CONDICIONES

a. Reserva tus comidas o cenas con una antelación mínima de 24h.

c. Te ofrecemos la posibilidad de nuestro servicio en terraza o bungalow con tablas o la de disfrutar de una experiencia privada adaptada a la temporada y sus productos.

DE 20.30 A 22.00 (ÚLTIMA
COMANDA)