

MENÚS DE GRUPO

(Para más de 8 comensales)

(Válidos hasta junio de 2019)



MENÚ I

(Válido hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa de merluza de pincho.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Bienmesabe en adobo con pimientos asados.

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla con alioli suave.

o

Carrillera de ternera estofada al vino de Garnacha.

El dulce final

Tiramisú con soletilla de café, Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 48,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*

MENÚ II

(Válido hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de trasmallo hervidos.

Croquetitas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

Pulpo de pedrero con cachelos y pimentón de La Vera.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con chipirones y verdurita de temporada.

o

Merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras grillé.

o

Entrecot de carne roja a la parrilla con patatas fritas chips.

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 52,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*

MENÚ III

(Válido hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Alcachofas naturales a la parrilla..

Buñuelos de bacalao y ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero caldoso con chipirones y gamba de costa.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado.

o

Solomillo de vaca mayor en su jugo con patata rústica.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 56,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones: .

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*

MENÚ IV

(Válido hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Jávea plancha.

Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

Pulpo de pedrero a la gallega con sus patatinas.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo al horno con Bilbaína ligera y verduras al-dente.

o

*Tournedo de vaca madura en jugo de setas de temporada
y patatas torneadas.*

El dulce final

Filloas de crema pastelera al punto de canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas),

PRECIO POR PERSONA 60,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.*
- *Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.*