



MENÚS DE GRUPO
(A partir de 8 comensales)
(Validez hasta junio de 2019)



MENÚ I

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos a elegir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de tomate de temporada con lomos de bonito de campaña y cebolleta fresca.

Tortilla de puerro confitado y bacalao.

Croquetas de ibérico y carabineros (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de Celeiro a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Entrecot de vacuno mayor al carbón de encina
con patatas rústicas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso artesana y caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 abonarían 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

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Langostinos de trasmallo cocidos.
Alcachofas naturales a la parrilla (2 Uds. por persona).
Pulpo a la gallega con sus cachelos.

Para seguir (a elegir uno)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz de pescadores con chipirones y verduritas.

o

Rape de tripa negra a las brasas con refrito de ajos y verduras al-dente.

o

Lomo de vacuno mayor con pimientos cristal confitados.

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

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

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

Vinos tintos (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 abonarían 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

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento

Gambas blancas de Huelva hervidas.

Zamburiñas al horno (2 Uds. por persona).

Calamar de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir uno)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz seco de rape de roca, choco de potera y ajetes.

o

Lubina de pincho a la escama de patata.

o

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

El dulce final

Coulant de queso fluido y coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

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

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

Vinos tintos (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 abonarían 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

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Almejas de Cambados a la sartén.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir uno)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la brasa con verduritas grillé.

o

Solomillo de vaca mayor con foie de pato en jugo de Oporto.

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (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%.

Vinos tintos (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 abonarían 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.