

**MENÚ I**

**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*

*Salteado de solomillo en su jugo al Ajo-guindilla.*

**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**

**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 53,00€**

**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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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**

**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 al momento.*

**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**

**(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) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 57,00€**

**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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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**

**Primeros platos para compartir**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Gambas blancas de Huelva cocidas.*

*Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.*

*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 y pimientos confitados.*

**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)**

**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) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.*

*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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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**

### **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  
*Tournedó 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)**

#### **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) La Celestina Crianza - Tempranillo 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 65,00€**

**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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*