

MENÚ I

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce.

Tortilla de merluza y puerros confitados.

Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño. (2 uds. por persona)

Para seguir

(a elegir una opción)

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

o

Merluza de pincho estilo Orio con verduras torneadas.

o

Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.

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 55,00€

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

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de trasmallo cocidos.

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

Pulpo hervido con sus cachelos y aceite de pimentón de La Vera

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz de pescado de roca y marisco.

o

Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.

o

Lomo bajo de vaca madura con pimientos piquillo confitados.

El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera.

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.
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos.

o

Corte de bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Cremoso de tiramisú con Amaretto y soletilla de café.
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

Jamón ibérico de bellota al corte.
Gambas rojas de Jávea a la parrilla.
Almeja de Carril a la sartén al punto picante.
Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo al horno con verduras grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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.