

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y solomillo de bellota al corte.

Ensalada de tomate natural con lomos de bonito de campaña.

Zamburiñas gratinadas al Albariño al punto de azafrán (2 uds. por persona).

Croquetas cremosas de ibérico y carabinero.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz Marinero limpio, “para no mancharse”.

o

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

o

Lomo de ternera de Guadarrama con pimientos rojos asados.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises

(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 gas 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 (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.
Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua de mar.
Ensalada de hojas verdes, aguacate, calabacín, cebolla roja
y manzana reineta al aliño de mostaza.
Boquerones plateados abiertos al limón.*

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz marinero con chipirones de potera y verduras de temporada.

o

Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.

o

Medallones de solomillo al Armagnac con ajos tiernos.

El final más dulce

*Torrija Brioche” El Gran Barril”.
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(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 59,00€

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

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.

Gamba roja alistada, hervida o parrilla.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

Calamares de potera fritos al momento.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz de marisco y pescado de roca.

o

*Corte de lubina de pincho con chutney de tomate
y cremoso de apio-nabo.*

o

*Centro de solomillo a la parrilla con sal Maldón
y patatas a las finas hierbas.*

El final más dulce

Coulant de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Árabe e infusiones naturales.

Mignardises.

(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 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.*

MENÚ IV

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.
Gamba blanca de Huelva hervida al punto de sal.
Pulpo de pedrero braseado con parmentier de batata.
Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla encurtida y cilantro.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la parrilla estilo Orio con verduritas grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor con Perigourdine de setas y trufa negra.

El final más dulce

Soufflé de queso cremoso con tofe y coulis de frutos rojos.

Café Árábica e infusiones naturales.

Mignardises.

(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 Ambar- 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 69,00€

(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.