

**MENÚ I**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*El mejor tomate de temporada con bonito de campaña y aceite de oliva virgen.*

*Zamburiñas gratinadas al Albariño (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”.*

*Merluza de Burela a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.*

*Medallones de solomillo al jugo de Oporto, habitas y ajos tiernos.*

**El final más dulce**

*Tarta de queso hecho en Casa con caramelo Toffee.*

*Café Árábica 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 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 de montanera al corte.*

*Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.*

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

*Calamares de potera fritos con asadillo de pimientos.*

**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

*Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.*

o

*Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo confitados.*

**El final más dulce**

*Torrija brioche "El Gran Barril" con crema helada de vainilla.*

*Café Árabe 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 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 de montanera al corte.*

*Gambas blancas de Huelva cocidas.*

*Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.*

*Tortillitas de camarones con su Romesco.*

**Segundo plato (a elegir una opción)**

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

*Fideuá de cabellín con rape y gambas.*

o

*Corte de lubina de pincho a la escama de patata.*

o

*Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón y patatas a las finas hierbas.*

**El final más dulce**

*Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.*

*Café Árabica 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 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 de montanera al corte.*

*Foie mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla.*

*Gamba roja de Denia a la parrilla.*

*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 chocolate con crema helada de vainilla.*

*Café Árabe 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 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.