

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE BUEY LIGERAMENTE AHUMADA CON ALMENDRAS MARCONA.
TOMATE DE LA HUERTA SELECCIONADO CON PIPARRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN.
EMPANADA "LA LEÑERA".
TORTILLA PAISANA TÍPICA DE ASTURIAS.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO DE LA RÍA.

O

ENTRECOT DE VACA ROXA A LAS BRASAS.

LA DULCE TENTACIÓN

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y AZÚCAR TOSTADO.
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.
LICORES DE LA CASA.

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 2

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE LEÓN, LIGERAMENTE AHUMADA.
LOMO DE BONITO DE CAMPAÑA CON CEBOLLETA FRESCA Y TOMATE NATURAL.
FABES DE NAVELGAS CON SU COMPANGO.
BUÑUELOS DE BACALAO CON MAHONESA DE MOSTAZA-MIEL.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

RAPE A LA BRASA CON BILBAÍNA LIGERA.
O
LOMO DE VACUNO MAYOR DE LOS VALLES DE SOMIEDO A LA PARRILLA.

LA DULCE TENTACIÓN

TARTA DE QUESO VIDIAGO CON CONFITURA DE NARANJA AMARGA.
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.
LICORES 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) ALDIS 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), CERVEZAS Y REFRESCOS.

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 3

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.
PULPO DE PEDRERO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE.
FABES DE LA ABUELA CON PITU ESTOFADO.
ALCACHOFAS NATURALES A LA PARRILLA CON CRISTAL DE SAL.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

LOMO DE LUBINA AL HORNO CON CASSÉ DE TOMATE Y EMULSIÓN DE ALBAHACA.

O

TRONCO DE SOLOMILLO AL FOIE O AL CABRALES.

LA DULCE TENTACIÓN

TOCINO DE CIELO AL CARAMELO CON HELADO CREMOSO DE VAINILLA.
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.
LICORES 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) ALIDIS, 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), CERVEZAS Y REFRESCOS.

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 4

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.
TERRINA DE FOIE CON FRUTOS DEL BOSQUE.
FABES CON ALMEJAS DE COSTA .
LOMOS DE PIXÍN ALBARDADOS CON SU TARTARA.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

RODABALLO SALVAJE AL HORNO CON PIMIENTOS CONFITADOS.

O

LOMO DE VACA MADURA AL CARBÓN DE ENCINA.

LA DULCE TENTACIÓN

TARTA PANTXINETA DE CREMA PASTELERA Y ALMENDRA.
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.
LICORES 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) ALIDIS, 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), CERVEZAS Y REFRESCOS.

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.