

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

Tortilla de bacalao y puerros confitados.

Croquetas cremosas de ibérico (2 uds. por persona)

Para seguir (a elegir una opción)

Merluza de pincho con Bilbaína ligera y verduras de temporada.

o

Entrecot de vaca madura a la parrilla con verduritas grillé.

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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% IVA 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.

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del Norte.

Bocaditos de merluza en harina de arroz con mahonesa tártara.

Pulpo de pedrero a la gallega al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir una opción)

Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.

o

Chuleta de vaca madura a la parrilla con patatas fritas finas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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% IVA 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.

Ensalada de lomos de bonito del Cantábrico, tomate de temporada y cebolla roja.

Pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave.

Calamares de potera a la andaluza con pimientos asados.

Para seguir (a elegir una opción)

Rape de tripa negra a las brasas estilo Orio.

o

Solomillo de vaca mayor a la brasa con pimientos confitados.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera al punto de canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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% IVA 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 abonarán 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.

Gambas rojas de Denia a la parrilla.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal. (2 uds. por persona)

Lubina frita al adobo de lima cebolla roja encurtida y cilantro.

Para seguir (a elegir una opción)

Rodaballo al horno con pimientos de piquillo confitados.

o

Solomillo de vaca mayor en su jugo con foie fresco de pato.

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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% IVA 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 abonarán 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.