

**MENUS DE GRUPO VALIDEZ 05-2022**

**MENÚ I**

**Primeros platos a compartir**

**(1 plato para cada 4 personas)**

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.  
Tomate de temporada con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.  
Croquetas caseras del Chef. (2 uds. por persona)  
Calamares de potera fritos a la Gaditana.

**Para seguir (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 Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.

o

Entrecot de vaca madura a las brasas.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips fritas al momento)

**El dulce final**

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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 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.

**MENUS DE GRUPO VALIDEZ 05-2022**

**MENÚ II**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato para cada 4 personas)**

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Gambas Orly.

Pulpo gallego cocido al momento con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

**Para seguir (a elegir una opción)**

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

Arroz marinero con chipirones de anzuelo y verduritas.

o

Lubina de estero a las brasas con su Pilpil.

o

Lomo bajo de carne roja en parrilla.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips fritas al momento)

**El dulce final**

Tiramisú de crema de Mascarpone y gelatina de Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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 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.

**MENUS DE GRUPO VALIDEZ 05-2022**

**MENÚ III**

**Primeros platos para compartir  
(1 plato para cada 4 personas)**

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.  
Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.  
Zamburiñas gratinadas al Albariño.  
Lubina frita en adobo de lima.

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

Arroz de pescado de roca y marisco.  
o  
Rape de tripa negra a las brasas.  
o  
Solomillo de carne roja al grill al punto de sal.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados  
y patatas chips fritas al momento)

**El dulce final**

Soufflé de chocolate negro con crema helada de violeta.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces 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% 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.

**MENUS DE GRUPO VALIDEZ 05-2022**

**MENÚ IV**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato para cada 4 personas)**

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.  
Terrina de foie de pato en confitura de higos y manzana.  
Gamba roja de Jávea a la parrilla.  
Pulpo de pedrero a las brasas con alioli suave.

**Para seguir (a elegir una opción)**

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

Arroz con carabineros del sur.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla de carbón.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados  
y patatas chips fritas al momento)

**El dulce final**

Hojaldre fino de manzana verde y crema helada de vainilla.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces 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 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.