

Menú 1

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada verde de lechuga vivas, aguacate, trigoero, calabacín
y cebolla tierna al aliño de cítricos y mostaza antigua

Croquetas caseras del Chef (de gamba de costa y puerro, y de jamón ibérico de bellota).

Berenjena braseada con ajoblanco malagueño.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).

Merluza de pincho a la parrilla con Bilbaína ligera.

Entrecot de vacuno mayor a la brasas.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

El final más dulce

Torrija brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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 cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Carpaccio de calabacín con pesto, rúcula y piñones.

Rabas de calamar de potera fritas al momento con mahonesa de lima.

Alcachofas frescas a la parrilla con escama de sal.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).

Lomo de lubina de estero braseada.

Solomillo de vacuno mayor en parrilla a la escama de sal.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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%.

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% I.V.A. INCLUIDO)

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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 cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Aguacate braseado con vinagreta de gamba roja.

Pulpo de roca a la brasa con mahonesa de Albariño.

Bocaditos de merluza de pincho frita en harina de arroz.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

Tournedó de carne roja con reducción de sus jugos y ajetes tiernos.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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%.

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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 cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.
Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos y manzana.
Gambón de costa salteado al ajo-guindilla.
Pimientos rojos braseados a la leña.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo estilo Guetaria.

Chuleta de vaca madura a las brasas.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce

Coulant de chocolate negro y crema helada de violeta.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces 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) 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- 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.