

**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 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 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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.*

*(D.O. Valdeorras) Montenovio - Godello 100%.*

**Vinos tintos (Magnum)**

*(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.*

*(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 60,00€**

**(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.*

*Alcachofas frescas braseadas con escama de sal ( 2 uds. por persona)*

*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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.*

*(D.O. Valdeorras) Montenovio - Godello 100%.*

*(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.*

**Vinos tintos (Magnum)**

*(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.*

*(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.*

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.*

*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 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.*

*Gambas rojas de Denia a la parrilla.*

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

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

**Para seguir (a elegir una opción)**

*Rodaballo a las brasas con verduritas grille.*

*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 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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.*

*(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.*

*(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.*

**Vinos tintos (Magnum)**

*(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.*

*(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.*

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 69,00€**  
**(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.