



MENÚ I

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona.

Tomate de la huerta aliñados con piparras encurtidas.

Tortilla paisana a la asturiana.

Degustación de fabes con su compango.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 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 con caramelo tostado.

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 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.



MENÚ II

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de León ligeramente ahumada.
Lomo de bonito de campaña con cebolleta dulce y tomate natural.
Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza-miel.
Degustación de fabes, al estilo tradicional de Asturias

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape braseado a la 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.
Dulces de la casa.

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 63,00€

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.



MENÚ III

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Croquetas del Chef.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

Degustación de fabes, al estilo tradicional de Asturias

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 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.

Dulces de la casa.

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 68,00€

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.



MENÚ IV

PARA COMPARTIR (1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

Jamón ibérico puro de bellota.
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón de La Vera.
Degustación de fabes, con Pitxin y almeja fina
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 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 hojaldre, almendra y crema pastelera.
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) 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 73,00€

(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.