

## MENÚ I

### **Primeros platos para compartir**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Ensaladilla rusa con bonito del Norte.*

*Tortilla de merluza de pincho y puerros confitados.*

*Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño. (2 Uds. por persona)*

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

*Arroz marinero limpio, "para no mancharse". (Seco o caldoso)*

*o*

*Merluza de pincho estilo Orio con verduras torneadas.*

*o*

*Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.*

### **El dulce final**

*Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

*(El pan y los postres se elaboran 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 64,00€**

**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**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Tomates de temporada, aguacate y albahaca al aliño de limón verde.*

*Croquetitas caseras del Chef. (2 Uds. por persona)*

*Pulpo hervido con sus cachelos y aceite de pimentón de La Vera.*

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

*Arroz marinero de marisco y pescado de roca (seco o caldoso).*

*o*

*Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.*

*o*

*Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos piquillo confitados.*

### **El dulce final**

*Filloas rellenas de crema pastelera.*

*Café Árábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

*(El pan y los postres se elaboran 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%.*

##### **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 67,00€**

**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**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Gambas blancas de Huelva cocidas*

*Alcachofas frescas en parrilla a la escama de sal (2 Uds. por persona).*

*Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.*

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

*Arroz de pescadores con marisco limpio y pescado de roca (seco o caldoso).*

*o*

*Corte de bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.*

*o*

*Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.*

### **El dulce final**

*Cremoso de tiramisú con Amaretto y soletilla de café.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

*(El pan y los postres se elaboran 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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 70,00€**

**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**

*Jamón ibérico de bellota al corte.  
Gambas rojas de Jávea hervidas o a la parrilla.  
Selección de tomates de temporada, lomos de bonito del Norte y cebolleta dulce.  
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.*

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

*Arroz con carabinero de Isla Cristina (seco o caldoso).*

*o*

*Rodaballo a la donostiarra con verduras grillé.*

*o*

*Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato  
y reducción de Pedro Ximénez.*

### **El dulce final**

*Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.  
Café Árábica 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) 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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 75,00€  
(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.*