

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y solomillo de bellota al corte.

Tomates seleccionados con piparras encurtidas.

Zamburiñas gratinadas al Albariño al punto de azafrán (2 uds. por persona).

Croquetas cremosas de ibérico y carabineros.

Segundo plato (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”

===

Merluza de pincho a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

===

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos rojos asados y patata rústica.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Árabe e infusiones naturales.

Mignardises.

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

Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.
Gambas alistadas salteadas al ajo-guindilla.
Ensalada de lechuga viva, aguacate, cebolla roja
y manzana Reineta al aliño de mostaza.
Calamares de potera a la Romana.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz marinero con chipirones de potera y verduras de temporada

===

Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.

===

Medallones de solomillo en perigord de setas y trufa negra.

El final más dulce

Torrija Brioche” El Gran Barril”.
Café Arábica e infusiones naturales
Mignardises.
(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 68,00€

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 y lomo de bellota al corte.

Gamba blanca hervida al punto de sal

Alcachofas naturales a la parrilla a la escama de sal.

Pulpo de pedrero cocido al momento

con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz marinero de marisco limpio y pescado de roca.

===

Corte de lubina de estero con chutney de tomate y cremoso de apio-nabo.

===

Chuleta de solomillo de vacuno madurado y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce

Coulant de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Árabe e infusiones naturales.

Mignardises.

(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) Montenojo - 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 71,00€

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 abonarán 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 y lomo de bellota al corte.

Gamba roja hervida o parrilla al punto de sal.

Ensalada de tomate de temporada, bonito del norte y cebolleta fresca.

Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla encurtida y cilantro.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

===

Tronco de rodaballo a la Donostiarra con verduras al dente.

===

Tournedó de solomillo en jugo trufado y foie de pato.

El final más dulce

Soufflé de queso cremoso con Toffee y coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

(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 78,00€

(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.