

## **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) 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 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.