

## MENÚ I

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Tortilla jugosa de bacalao y puerros.

Selección de croquetas cremosas de ibérico. (2 uds. por persona).

### 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 con su ajada de pimentón de La Vera.

\*\*\*

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos de piquillo confitados.

### El dulce final

Torrija brioche "La Entretenida".

Café Arábica e infusiones naturales.

Bizcocho casero.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia - 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 de montanera al corte.

Ensaladilla rusa de bonito de campaña.

Pulpo de pedrero hervido al aceite de pimentón con sus cachelos.

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima.

### Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz de picantón con verduras frescas.

\*\*\*

Rape de tripa negra con vinagre de estragón y verduras al-dente.

\*\*\*

Rabo de toro estofado al vino de Madrid.

### El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Bizcocho casero.

(El pan y los postres son elaborados 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**

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

Jamón ibérico de bellota al corte.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 Uds. Por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa al Alioli suave.

Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza miel (2 Uds. Por persona).

#### **Segundo plato (A elegir una opción)**

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

Arroz con chipirones de costa y verduritas.

\*\*\*

Lubina de estero a la parrilla estilo Orio con verduras de temporada

\*\*\*

Solomillo Strogonoff con patatas confitadas a las finas hierbas.

#### **El dulce final**

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Bizcocho casero.

(El pan y los postres son elaborados 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

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Terrina de foie hecho en casa con confitura de higos.

Ensalada de bonito del Norte, tomate fresco y cebolleta dulce.

Delicias de merluza de pincho a la Andaluza con patata hilada.

### 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.

\*\*\*

Corte de bacalao "Alta cocina" al Pilpíl.

\*\*\*

Tostón de cochinitillo en su jugo con ravioli de piña y manzana.

### El dulce final

Soufflé de chocolate fluido y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Bizcocho casero.

(El pan y los postres son elaborados 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 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.