

## MENÚ I

### Para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras, diferentes cada día (2 Uds. por persona).

Gamba roja alistada al ajo-guindilla.

### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.

o

Entrecot de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal.

### El final más dulce

Torrija Brioche.

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 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 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 II

### Para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds, por persona)

Pulpo de pedrero a la brasa con Parmentier de patata al aceite de pimentón.

Lubina frita en adobo de lima, cilantro y cebolla roja encurtida.

### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Rape del Cantábrico con velouté de carabineros.

O

Corte de lomo bajo de vaca madurada 45 días a la parrilla  
con tomates confitados y patatas a las finas hierbas.

### El final más dulce

Tarta de queso hecha en casa con caramelo Toffee.

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) 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 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 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 III

#### Para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Isla Cristina hervida.

Aguacate fresco braseado con gamba roja en aderezo de soja y lima.

Rabas de calamar de potera fritos al momento con asadillo de pimientos.

#### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Lubina de estero a las finas hierbas con tomate comotado y calabaza braseada.

o

Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto.

#### El final más dulce

Tiramisú con cremoso de Mascarpone.

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) 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 72,00 €**

**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

### Para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba roja de Jávea a la parrilla.

Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto

Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla dulce.

### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Rodaballo de pincho a la Bilbaína con verduras torneadas

o

Tostón de cochinillo asado en su jugo.

### El final más dulce

Soufflé de chocolate Guanaja con crema helada 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) 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 76,00€**

**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.