

**MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO**

**MENÚ I**

**VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA**

**(1 plato cada 4 personas)**

Tomate de la Huerta con piparras encurtidas.

Empanada de la Aldea de pulpo y zamburiñas.

Tortilla de Betanzos (patata gallega y cebolla pochada).

Luras de potera fritas con mahonesa de Albariño. (Calamares)

**A ELEGIR UNO**

Caldeiro de arroz a la marinera.

o

Rape de tripa negra con refrito de ajo-guindilla.

o

Lomo bajo de vacuno madurado con patatas a las finas hierbas.

**EL DULCE FINAL**

Quesada gallega con coulis de frutos silvestres.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

**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 62,00€**

**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.

**MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO**

**MENÚ 2**

**VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA**

**(1 plato cada 4 personas)**

Tortilla de puerros y merluza de pincho.  
Alcachofas frescas floreadas a la escama de sal. (2 unid. por persona)  
Pulpo a la gallega con sus cachelos.  
Delicias de merluza a la Romana con patata hilada.

**A ELEGIR UNO**

Caldereta de arroz con verduras y chipirones.  
o  
Corte de lubina de estero al horno a la vinagreta de estragón con verduras torneadas.  
o  
Medallones de ternera gallega en jugo de setas y ajos tiernos.

**EL DULCE FINAL**

Filloas caseras.  
("Blondas" rellenas de crema pastelera, fritas con canela y azúcar)  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

**BODEGA MAGNUM**

**(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)**

**VINOS BLANCOS**

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.  
(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

**VINOS TINTOS**

(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 65,00€**

**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 DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO**

**MENÚ 3**

**VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de montanera.

Ensalada de ventresca de bonito del Norte con tomate y cebolleta.

Zamburiñas al horno con cebolla pochada al Albariño. (2 uds. por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

**A ELEGIR UNO**

Caldero de arroz con carabineros.

o

Merluza de Celeiro con patatinas, aceite y ajada de pimentón.

o

Solomillo de vaca gallega a la parrilla.

**EL DULCE FINAL**

Tocino de cielo al caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

**BODEGA MAGNUM**

**(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)**

**VINOS BLANCOS**

(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**

(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 69,00€**

**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 DE GRUPO | HASTA JUNIO 2025 | 10 PAX MÍNIMO**

**MENÚ 4**

**VIANDAS DE MIÑA TERRA GALEGA**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de montanera.  
Almeja salvaje de la ría de Arosa a la sartén.  
Pulpo a la gallega y sus cachelos.  
Lubina frita en adobo de limón.

**A ELEGIR UNO**

Caldereta de arroz con bogavante nacional.  
o  
Trancha de rodaballo a la gallega.  
o  
Chuleta de solomillo a la escama de sal.

**EL DULCE FINAL**

Soufflé de chocolate negro con crema helada de vainilla.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

**BODEGA MAGNUM**

**(A ELEGIR UN BLANCO Y UN TINTO)**

**VINOS BLANCOS**

(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**

(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 73,00€**

**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.