



MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Croquetas caseras del Chef (de ibérico y carabineros).

Para seguir (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".

O

Rape del Cantábrico al ajo dorado.

O

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

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con coulis de frutos rojos.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de Navidad.

(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 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 II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada.

Pulpo a la Gallega con sus cachelos y aceite de pimentón.

Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz con mahonesa de lima.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Lubina de estero con bisqué marinero.

o

Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla con sal Maldón.

El dulce final

Tarta de queso Idiazabal y confitura de higos.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de Navidad.

(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 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 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 y lomo ibérico de bellota al corte

Alcachofas frescas a la parrilla con cristal de sal (2 Uds. por persona).

Gamba blanca de Huelva cocida.

Calamares de potera a la Andaluza con mayonesa de Albariño.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.

o

Merluza de pincho a la Bilbaína suave y verduras al dente.

o

Solomillo de vacuno mayor y pimientos confitados.

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de Navidad.

(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) Montenovio - 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 77,00€

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 y lomo ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.

Ensalada de tomates de temporada, bonito del Norte y cebolleta fresca.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.

O

Rodaballo estilo Guetaria con verduritas grille.

O

Solomillo con foie fresco de pato en Périgord trufado.

El dulce final

Coulant de limón y merengue italiano.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de Navidad.

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 81,00€

(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.