MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2027 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

Tortilla melosa de bacalao y puerros.

Croquetas de centollo y carabinero (2 uds. por persona).

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".*

• • •

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

• • •

Confit de pato a la miel de Luzaga sobre fondo de manzana compotada.

El dulce final

Torrija Brioche, El Barril.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Bebidas

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 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 II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal.

Calamares de potera fritos al momento.

Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Fideuá de cabellín con foie fresco de pato al Pedro Ximénez.

• • •

Lomo de merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.

• • •

Medallones de ternera roja en su jugo al Ajo-guindilla.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Bebidas

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 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 III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.
Ensalada de ventresca de bonito de campaña
con tomate de temporada y cebolleta dulce.
Salteado de gambas alistadas al Ajo-guindilla.
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 con chipirones y verduras de temporada.
• • •
Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.
• • •
Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos del piquillo confitados.

El dulce final
Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulce de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Bebidas
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 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 puro bellota al corte
Gamba blanca de Huelva hervida.
Volandeiras gratinadas al Albariño.
Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz.

Para seguir (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.
• • •
Lubina salvaje al horno con cassé de tomate y aceite de albahaca.
• • •
Solomillo de vacuno mayor en perigord trufado
con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final
Filloas crujientes de crema pastelera.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulce de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Bebidas
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 79,00€
(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.*