MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Tomates de la Huerta aliñados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras del Chef (2 uds. por persona).

Brandada de bacalao al gratén.

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 de tripa negra al ajo dorado.

o

Entrecot a la parrilla con patata baby a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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 71,00€

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.

Aguacate braseado con gamba alistada al aderezo de soja y lima.

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

Calamares de potera a la Andaluza con asadillo de pimientos.

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

Merluza de Burela a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Corte de lomo bajo a la parrilla con escama de sal.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto con soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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 PERSON 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.***

MENÚ III

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

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

Pulpo de pedrero a las brasas 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 carabineros de Isla Cristina.

o

Lubina de pincho a la parrilla con tomate cassé y aceite de albahaca.

o

Solomillo de vacuno madurado con pimientos de piquillo confitados.

El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema pastelera y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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%.

(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.***

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.
Ensalada de tomates seleccionados, bonito de campaña y cebolleta dulce.
Lubina de costa frita al adobo de lima con cebolla roja encurtida y cilantro.

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 a la brasa estilo Guetaria con verduras grillé.
o
Tournedó de vacuno madurado en su jugo con foie fresco de pato.

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con vainilla helada.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(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%.
(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 83,00€
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.***