MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Tortilla de puerro fresco confitado y bacalao.

Croquetas cremosas de ibérico (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 las brasas con refrito de ajos y verduras al-dente.

• • •

Lomo bajo de vacuno mayor al carbón de encina

con patatas rústicas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso artesana y caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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 para cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Colitas de gamba alistada al ajo-guindilla.

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

Pulpo hervido al aceite de pimentón y con sus cachelos.

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

Arroz de pescadores con chipirones y verduritas.

• • •

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

• • •

Lomo de vacuno mayor con pimientos cristal confitados.

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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

Bebidas
Selección de vinos
(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 para cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Salpicón de pulpo, rape y gamba de costa.

Volandeiras horneadas al albariño (2 uds. por persona).

Calamar de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz seco de rape de roca, choco de potera y ajetes.

• • •

Lubina de estero a la escama de patata.

• • •

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

El dulce final

Filloas de crema pastelera con azúcar y canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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

Bebidas

Selección de vinos

(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 para cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.
Gamba roja de Jávea a la parrilla.
Ensalada de tomate de temporada con lomos de bonito de campaña 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)

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina.
• • •
Rodaballo estilo Guetaria con verduritas grillé.
• • •
Solomillo de vacuno madurado en jugo de Oporto.

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador).

Bebidas
Selección de vinos
(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.*