MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota

Croquetas cremosas de centollo (2 uds. por persona).

Pulpo de pedrero cocido al aceite de pimentón de la Vera.

Tomates seleccionados con aguacate, rabanitos y albahaca al aliño de lima.

Segundo plato (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".

• • •

Tronco de rape a la Donostiarra.

• • •

Lomo bajo de vaca madura a la escama de sal.

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 gas 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
Calamares de potera fritos a la Andaluza con pimientos asados.
Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento.
Ensalada de lomos de bonito de campaña, con tomate de nuestra finca.

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

Arroz de marisco y pescado de roca.

• • •

Lubina a la parrilla con cassé de tomate y emulsión de albahaca.

• • •

Corte de vacuno mayor madurado 45 días
con patata rústica a las finas hierbas.

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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 cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota
Gambas blancas de Huelva cocidas.
Alcachofas braseadas a la escama de sal (2 uds. Por persona)
Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla roja encurtida y cilantro.

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

Caldereta de arroz con carabinero del Sur.

• • •

Merluza de Burela a la Bilbaína con verduras al-dente.

• • •

Lomo bajo madurado a la parrilla con pimientos del piquillo confitados.

El final más dulce

Tiramisú con Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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 cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota
Almejas salvajes de la Ría de Arosa a la sartén.
Gamba roja de Denia hervida o parrilla al momento.
Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

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

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

• • •

Rodaballo estilo Guetaria.

• • •

Chuleta de solomillo de vacuno madurado a la escama de sal.

El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento
con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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.*