MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.

Tomates seleccionados con aguacate y albahaca al aliño cítrico.

Volandeiras gratinadas al Albariño al punto de azafrán (2 uds. por persona).

Croquetas cremosas de ibérico y carabineros.

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".

***

Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.

***

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos rojos asados y patata rústica.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

(El pan y los postres se elaboran 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 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 puro bellota al corte.
Gambas alistadas salteadas al ajo-guindilla.
Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona)
Calamares de potera a la Romana.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz marinero con chipirones de potera y verduras de temporada.
***
Merluza de pincho a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.
***
Medallones de solomillo en Perigord de setas y trufa negra.

El final más dulce
Torrija Brioche" El Gran Barril".
Café Arábica e infusiones naturales
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran 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 puro bellota al corte.
Gamba blanca hervida al punto de sal.
Aguacate braseado con gamba alistada a aliño de soja y lima.
Pulpo de pedrero cocido al momento.
con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz marinero de marisco limpio y pescado de roca.
***
Corte de lubina de estero con chutney de tomate y cremoso de apio-nabo.
***
Chuleta de solomillo de vacuno madurado y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce
Coulant de chocolate fluido con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran 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 puro bellota al corte.
Gamba roja hervida o parrilla al punto de sal.
Ensalada de tomate de temporada, bonito del norte y cebolleta fresca.
Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla encurtida y cilantro.

Segundo plato (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.
***
Rodaballo a la Donostiarra con verduritas grillé.
***

Tournedó de solomillo en jugo trufado y foie de pato.

El final más dulce
Tarta tatin de manzana con cremoso de Chantilly.
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran 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.***