MENÚ I

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Cecina de Angus ligeramente ahumada con almendras Marcona.
Focaccia de tomate, Burratina, albahaca y jamón de montanera.
Pimientos rojos asados a la leña.
Croquetas cremosas de ibérico.

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

Arroz de pollo Coquelet y verduras de temporada.
o
Rape del Cantábrico al ajo dorado.
o
Lomo bajo de vacuno madurado a la parrilla.

(Todos nuestros platos principales se acompañan de
patatas fritas finas, hechas al momento; ensalada verde y cebolla roja.)

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con coulís de frutos rojos.
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 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*)

Jamon y Lomo Iberica puro bellota al corte.
Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona)
Buñuelos de brandada de bacalao y mahonesa de piquillo.
Rabas de potera fritas a la Gaditana.

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

Arroz marinero con gamba alistada.
o
Lubina de estero a las brasas con su Bilbaína.
o
Lomo bajo de vacuno madurado "Café de Paris".

(Todos nuestros platos principales se acompañan de
patatas fritas finas, hechas al momento; ensalada verde y cebolla roja.)

El dulce final

Tarta Tatín con Chantilly 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%.

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 de bellota al corte.
Foccacia trufada con Portobello fresco.
Aguacate braseado con aderezo de soja, lima y piñones.
Gambas alistadas al ajo-guindilla.

Para seguir (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz con picantón, boletus y verduras de temporada.
o
Merluza de pincho a la Bilbaína suave.
o
Solomillo de vacuno mayor a las brasas.

(Todos nuestros platos principales se acompañan de
patatas asadas a la mantequilla de salvia y pimientos rojos asados a la leña)

El dulce final
Tarta Sacher de chocolate negro y merengue italiano.
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 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 IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico de bellota al corte.
Terrina de foie fresco de pato con chutnie de manzana y confitura de higos.
Ensalada de tomates de temporada, bonito del Norte y cebolla morada.
Lubina de estero frita con adobo de lima, cebolla 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 de pescadores con almeja de costa.
o
Rodaballo estilo Guetaria con verduritas grille.
o
Centro de solomillo madurado en Périgord de boletos y trufa.

(Todos nuestros platos principales se acompañan d
patatas asadas a la mantequilla de salvia y pimientos rojos asados a la leña)

El dulce final

Coulant de limón con merengue Italiano y crema helada de pistacho.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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.***