MENÚ 1

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del Norte.

Croquetas caseras de ibérico (2 uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio "para no mancharse".

o

Rape de tripa negra al a la Donostiarra.

o

Escalopines de solomillo al ajo dorado.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

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 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 2

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de montanera al corte.
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.
Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona)
Buñuelos de bacalao con miel de romero.

Para seguir (a elegir uno)
Arroz seco de verduras de nuestra huerta y chipirones.
o
Merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.
o
Entrecot de vaca madura con sal Maldón y pimientos del piquillo confitados.

El dulce final
Arroz con leche de Caserío con azúcar tostado.
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 70,00€
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 3

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de montanera.
Ensalada de tomate fresco, bonito de campaña y cebolla dulce.
Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.
Delicias de merluza a la romana con patata hilada.

Para seguir (a elegir uno)
Arroz seco con carabineros de Huelva.
o
Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduritas grillé.
o
Solomillo de vacuno mayor braseado en su jugo
con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final
Filloas caseras 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%.
(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 74,00€
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 4

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.
Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.
Foie de pato hecho en Casa con manzana en confitura.
Rabas de calamar fritas con asadillo de pimientos.

Para seguir (a elegir uno)
Arroz seco con bogavante gallego.
o
Rodaballo a la Donostiarra con verduritas grillé.
o
Tournedó de carne roja con foie fresco de pato y reducción de Oporto.

El dulce final
Soufflé de chocolate fluido al horno.
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.***