MENÚ I

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras, diferentes cada día (2 uds. por persona).

Gamba roja alistada al ajo-guindilla.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Rape de costa al ajo dorado con verduritas grillé.

o

Entrecot de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal.

El final más dulce

Torrija Brioche.

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 II

Para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de montanera al corte.
Pulpo de pedrero a la brasa con Parmentier de patata al aceite de pimentón.
Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona)
Lubina frita en adobo de lima, cilantro y cebolla roja encurtida.

Segundo plato (a elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.
o
Corte de lomo bajo de vaca madurada 45 días a la parrilla
con tomates confitados y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce
Tarta de queso hecha en casa con caramelo Toffee.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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

Para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Isla Cristina hervida.

Aguacate fresco braseado con gamba roja en aderezo de soja y lima.

Rabas de calamar de potera fritos al momento con asadillo de pimientos.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Rape del Cantábrico con velouté de gamba alistada.

o

Taco de solomillo de vaca mayor en jugo de Oporto.

El final más dulce

Tiramisú con cremoso de Mascarpone.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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

Para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba roja de Jávea a la parrilla.

Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto

Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla dulce.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Lubina de estero a las finas hierbas con tomate compotado y calabaza braseada.

o

Tostón de cochinillo asado en su jugo.

El final más dulce

Soufflé de chocolate Guanaja con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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.*