MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Selección de tomates de temporada aliñados, con piparras encurtidas.

Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho.

Bienmesabe en adobo con pimientos asados.

Para seguir (a elegir una opción)

Arroz Marinero limpio, "*para no mancharse*".

o

Lubina de pincho a la escama de patata con verduras grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor en su jugo con ajos tiernos.

El dulce final

Tarta de queso hecha en casa con coulis de naranja.

Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.

(El pan y los postres son elaborados 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 o sin gas).

Precio por persona 65,00€

IVA al 10% 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 ibérico de bellota al corte.
Croquetas cremosas de ibérico (2 uds. por persona).
Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona).
Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir una opción)

Caldereta de arroz con pescado de roca y verduras de temporada.
o
Merluza de anzuelo a la bilbaína ligera con verduras al-dente.
o
Lomo de vacuno madurado con pimientos rojos confitados.

El dulce final

Bocadito de cielo al caramelo.
Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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 69,00€
IVA al 10% 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 ibérico de bellota al corte.
Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.
Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta dulce.
Calamares de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir una opción)

Caldero de arroz con choco y gamba de Costa.
o
Tronco de rape de tripa negra al ajo-dorado.
o
Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con patatas a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.
Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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 72,00€
IVA al 10% 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 ibérico de montanera.
Gambas rojas de Jávea a la parrilla.
Fritos de merluza a la Romana con mahonesa de lima.
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir una opción)

Caldereta de arroz con carabinero del sur.
o
.Rodaballo a la Donostiarra con verduras de temporada.
o
Solomillo de vacuno madurado con foie de pato y reducción de P.X.

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales y dulces de la Casa.
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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€
(IVA al 10% 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.*