

MENÚ I

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona.

Tomate de la Huerta seleccionado con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.

Tortilla paisana a la asturiana.

Croquetas de nuestro Chef.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Pitxin braseado a la Bilbaína ligera.

***

Entrecot de vaca roxa a las brasas.

LA DULCE TENTACIÓN

Cremoso de arroz con leche con caramelo tostado.

Café arábica e infusiones naturales.

Dulces de la casa.

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 71,00€

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 para cuatro personas)

Cecina de León ligeramente ahumada con almendras Marcona.

Degustación de fabes con su compango.

Tortilla de bacalao y puerros.

Chipironcitos de potera fritos.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Merluza rellena de centollo de la Ría.

***

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta de queso Vidiago con confitura de naranja amarga.

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%.

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 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 III

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Degustación de fabes asturianas.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal.(2 unidades P. persona)

Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza-miel.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Lomo de lubina al horno con cassé de tomate y emulsión de albahaca

***

Tronco de solomillo al foie o al Cabrales.

LA DULCE TENTACIÓN

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.

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 80,00€

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 para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Lomos de bonito de campaña con cebolleta fresca y tomate natural.

Pulpo de pedra la brasa con Alioli suave.

Degustación de fabes asturianas.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo salvaje al horno con pimientos de piquillo confitados.

***

Solomillo de vacuno mayor al carbón de encina.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta Pantxineta de hojaldre, almendra y crema pastelera.

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 83,00€

(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.*