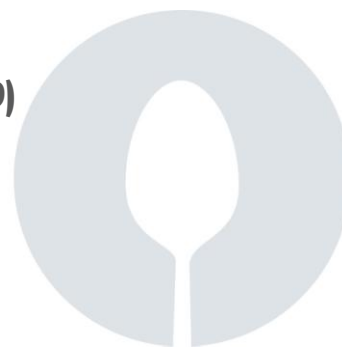


MENÚS DE GRUPO

(Válido hasta mayo de 2019)



MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.
Tortilla de patata con huevos camperos y cebolla pochada.
Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

Segundo plato (a elegir)

Arroz marinero con pescado de anzuelo.

o

Trancha de merluza de Celeiro a la Gallega.

o

Entrecot de vaca mayor a las brasas con patata rústica a las finas hierbas.

El final más dulce

Filloas caseras con 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

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 43,50€

10% I.V.A. 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.
- 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

(Válido hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Langostinos de Isla Cristina cocidos.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Pulpo a la brasa con Alioli suave.

Segundo plato (A elegir)

Arroz con verduritas y chipirones de Costa.

o

Pixín de tripa negra a la brasa con patatas panaderas.

o

Corte de lomo bajo de vaca madura con patata nueva asada.

El final más dulce

Tarta de queso con coulis de frutos rojos.

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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza -Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con gas o sin gas),

PRECIO POR PERSONA 49,50€

10% I.V.A. 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.
- 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

(Válido hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca cocida.

Alcachofas naturales a la parrilla.

Pulpo a la gallega al aceite de pimentón de la Vera.

Segundo plato (A elegir)

Caldereta de arroz con rape y almejas.

o

Lubina a la parrilla con pesto suave.

o

Solomillo de vaca mayor a la parrilla con pimientos de cristal confitados.

El final más dulce

Brownie artesano con chocolate negro y frutos secos.

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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 54,50€

10% I.V.A. 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.
- 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

(Válido hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gambas rojas a la plancha.

Almejas finas de Carril a la sartén.

Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

Segundo plato (A elegir)

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la brasa con Bilbaína-limón y verduras al dente.

o

Chuleta al carbón de encina al punto de sal.

El final más dulce

Sotobó de chocolate negro 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza -Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

-Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 59,00€

10% I.V.A.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.
- 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.