



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta mayo de 2019)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos a elegir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de tomate de temporada con lomos de bonito de campaña y cebolleta fresca.

Tortilla de puerro confitado y bacalao.

Croquetas de ibérico y carabineros. (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de Celeiro a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Entrecot de vacuno mayor al carbón de encina
con patatas rústicas a las finas hierbas.

El dulce final

Tarta de queso artesana y caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de trasmallo cocidos.

Alcachofas naturales a la parrilla.

Pulpo a la gallega con sus cachelos.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz de pescadores con chipirones y verduritas.

o

Rape de tripa negra a las brasas con refrito de ajos y verduras al-dente.

o

Lomo de vacuno mayor con pimientos cristal confitados.

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 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

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento

Gambas blancas de Huelva hervidas.

Zamburiñas al horno.

Calamar de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de rape de roca, choco de potera y ajetes.

o

Lubina de pincho a la escama de patata.

o

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

El dulce final

Coulant de queso fluido y coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 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

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Almejas de Cambados sartén.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir uno)

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la brasa con verduritas grillé.

o

Solomillo de vaca mayor con foie de pato en jugo de Oporto.

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 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.