

## **MENÚS DE GRUPO**

**(Válido hasta octubre de 2018)**



## MENÚ I

(Válido hasta octubre 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.  
Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.  
Tortilla melosa 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 agosto 2018)

### 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

Baby de vaca mayor 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), refrescos y cervezas

**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 agosto 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.  
Gamba blanca cocida o a la plancha.  
Ensalade tomate fresco, cebolleta y ventresca de bonito.  
Pulpo a la gallega al aceite de pimentón de la Vera.

### Segundo plato (A elegir)

Caldereta de arroz con rape y almejas.  
o  
Bacalao "Alta Cocina", Pil Pil y Vizcaína.  
o  
Solomillo de vaca mayor a la parrilla con pimientos baby.

### 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), refrescos y cervezas.

**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 agosto 2018)**

### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gambas rojas cocidas o 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

Chuletón 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), refrescos y cervezas.

**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.*