



**MENÚS  
DE  
GRUPOS**



**MENÚ I**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Tomates aliñados con bonito de campaña, sal de escama y aceite de oliva virgen  
Mejillón de Boiro hervido al laurel  
Tortilla de puerros confitados y bacalao  
Saqitos crujientes de queso cremoso y carabineros (2 uds. por persona)

\*

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse"  
o  
Cazuela de merluza de pincho a la Gallega  
o  
Lomo de buey a la parrilla con patatas panadera

\*

**El dulce final**

Cremoso de arroz con leche  
Delicias de coco  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

\*

**Nuestra bodega**

**Vino blanco**

(D.O. Rueda) Verdeo - Verdejo 100%

**Vino tinto**

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavía Crianza - Tempranillo

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 39,50€ - IVA no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

**MENÚ II**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de bellota  
Langostinos de Sanlúcar cocidos  
Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 uds. por persona)  
Cazón en adobo con pimientos asados

\*

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz meloso de pescado de roca  
o  
Taco de rape al horno con vinagreta templada  
o  
Baby de carne roja a la parrilla con sal Maldón

\*

**El dulce final**

Tiramisú tradicional con su Amaretto  
Delicias de coco  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

\*

**Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vino blanco (Magnum)**

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%

**Vino tinto (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%  
Aguas minerales (con o sin gas), cervezas y refrescos

**Precio por persona 45,00€ - IVA no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

**MENÚ III**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de bellota  
Gamba blanca de Huelva cocida  
Croquetas caseras de nuestro Chef (2 ud. por persona)  
Pulpo de pedrero a la Gallega con sus cachelos

\*

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz en caldero con carabineros de la Isla  
ó  
Bacalao "Alta Cocina", a los Dos Gustos (Pilpil y Vizcaína)  
ó  
Solomillo de vaca mayor con patatas torneadas

\*

**El dulce final**

Filloas rellenas de crema pastelera  
Delicias de coco  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

\*

**Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vino blanco (Magnum)**

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%

**Vino tinto (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%  
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.– Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo  
Aguas minerales (con o sin gas),  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 48,00€ - IVA no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

**MENÚ IV**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de bellota  
Gambas blancas de Isla Cristina cocidas  
Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados  
Pulpo a la brasa con Alioli suave

\*

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz con verduras y boletus de invierno  
o  
Lubina salvaje con escama de patata  
o  
Chuleta de buey a la brasa con patata morada

\*

**El dulce final**

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla  
Delicias de coco  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

\*

**Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vino blanco (Magnum)**

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%  
(D.O. Valdeorras) Neno de Somoza - Godello 100%

**Vino tinto (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%  
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristobal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot  
Aguas minerales (con o sin gas),  
cervezas y refrescos

Precio por persona 52,00€ - IVA no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

## MENÚ V

(Válido hasta mayo de 2015)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Gambas rojas de Denia a la plancha  
Almejas de costa a la sartén  
Taquitos de merluza a la Romana en mayonesa de alcaparras

\*

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz con carabineros de Isla Cristina  
o  
Troncha de rodaballo al horno con suave refrito de ajo  
o  
Solomillo de vaca mayor al foie fresco de pato

\*

### El dulce final

Hojaldre de manzana verde con crema helada de vainilla  
Delicias de coco  
Café Árabe e infusiones naturales  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

\*

### Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Villa Narcisca - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%  
(D.O. Valdeorras) Neno de Somoza - Godello 100%

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%  
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.– Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo  
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristobal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot  
Aguas minerales (con o sin gas),  
cervezas y refrescos

Precio por persona 54,50€ - IVA no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*