



## **MENÚS DE GRUPO**

**(Validez hasta octubre de 2018)**



## MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates de la Huerta con sal y piparras encurtidas.

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

Croquetas caseras del Chef (de ibérico y carabineros).

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de pincho a la Bilbaína suave y verduras al dente.

o

Lomo de vaca mayor a la parrilla con patatas rústicas a las finas hierbas.

### El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

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 octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.

Calamares de potera con mayonesa de Albariño.

Pulpo a la Gallega con sus cachelos y aceite de pimentón.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Lubina de pincho con bisque marinero.

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con sal Maldón.

### El dulce final

Tiramisú en cremoso de Marcarpone y soletilla de café.

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)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

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

#### Vino tinto (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), cervezas y refrescos.

**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 octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

Trigueros al grill en escama de sal con su Romesco.

Lubina de pincho en adobo de lima.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.

o

Bacalao "Alta Cocina" con base de Ajoarriero y su Pilpil.

o

Solomillo de vacuno mayor y pimientos confitados.

### El dulce final

Hojaldre de manzana elaborado al momento.

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)

##### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

##### Vino tinto (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), cervezas y refrescos.

**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 octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Santa Pola cocidas o a la parrilla.

Terrina de foie fresco de pato con chutney de manzana.

Pulpo de pedrero a la brasa con mahonesa de lima.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.

o

Rodaballo al horno con Bilbaína templada.

o

Solomillo en jugo trufado y foie fresco de pato.

### El dulce final

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)

#### Vino blanco (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%.

#### Vino tinto (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), cervezas y refrescos.

**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.*