



***MENÚS DE GRUPO***  
***(A partir de 8 comensales)***  
***(Validez hasta mayo de 2019)***



## **MENÚ I**

*(Válido hasta junio de 2019)*

### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.*

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

*Croquetas caseras del Chef (de ibérico y carabineros).*

### **Para seguir (a elegir uno)**

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)*

*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 hecha en Casa 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 48,00€**

**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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 junio de 2019)*

### **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)**

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)*

*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 (cremoso de Marcarpone, Amaretto 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).*

**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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 junio de 2019)*

**Primeros platos para compartir**

*(1 plato cada 4 personas)*

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Gamba blanca de Huelva cocida.*

*Alcachofas naturales a la parrilla (2 Uds. por persona).*

*Lubina de pincho frita al adobo de lima.*

**Para seguir (a elegir uno)**

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)*

*Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.*

*o*

*Rape del Cantábrico al ajo dorado.*

*o*

*Solomillo de vacuno mayor y pimientos confitados.*

**El dulce final**

*Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.*

*Café Árábica 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),.*

**PRECIO POR PERSONA 60,00€**

**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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 junio de 2019)*

**Primeros platos para compartir**  
**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*  
*Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.*  
*Almejas de Carril a la sartén.*  
*Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.*

**Para seguir (a elegir uno)**

*(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)*

*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 Árábica 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).*

**PRECIO POR PERSONA 65,00€**

**(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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*