

MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2019)



MENÚ I

(Válido hasta octubre 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 frutos rojos.

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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.

Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz con mahonesa de lima.

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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

Espárragos trigueros al grill con su romesco.

Calamares de potera con mayonesa de Albariño.

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

Tocinillo de cielo al caramelo con helado cremoso 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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

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

o

Rodaballo al horno con Bilbaína templada.

o

Solomillo en jugo trufado y foie fresco de pato.

El dulce final

*Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla
Café Árabe 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).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*