



**MENÚS DE GRUPO**  
*(Validez hasta octubre de 2018)*



## MENÚ I

*(Validez hasta octubre de 2018)*

### *Para compartir*

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.*

*Croquetas caseras, diferentes cada día. (2 Uds por persona).*

*Mollejitas de cordero lechal, salteadas con ajos tiernos.*

### **Segundo plato (a elegir uno)**

*Risotto de boletus con trufa negra y teja de Parmesano.*

o

*Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.*

o

*Entrecot de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal.*

### **El final más dulce**

*Tiramisú de Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **Nuestra bodega**

#### **Vinos blancos (Magnum)**

*(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.*

#### **Vinos tintos (Magnum)**

*(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia - Tempranillo 100%.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 48,50€**

**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

(Validez hasta octubre de 2018)

### Para compartir

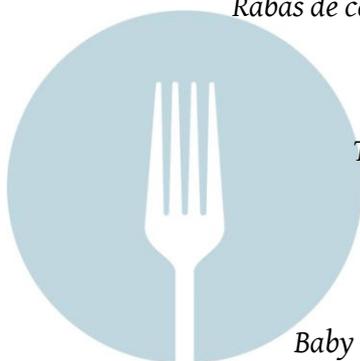
(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla dulce.

Tartar de salmón salvaje de Alaska con alga wakame.

Rabas de calamar de potera fritas al momento con asadillo de pimientos.



### Segundo plato (a elegir uno)

Tagliatelle alla vongole (salteado con almejas finas).

o

Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros.

o

Baby de carne roja a la parrilla con tomate a las finas hierbas.



### El final más dulce

Tarta de queso hecha en casa con coulis de frutos del bosque.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### 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 - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas)

cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA 52,50€**

**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**  
**(Validez hasta octubre de 2018)**

**Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Isla Cristina hervida .

Ensaladilla rusa de merluza de Burela.

Ensalada de Burratina trufada, rúcula y tomate seco al aliño de Módena.

**Segundo plato (a elegir uno)**

Caldereta de arroz con choco y almejas.

o

Bacalao "Alta Cocina" al pilpil.

o

Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto.

**El final más dulce**

Tarta de queso con yema tostada.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

**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 - 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 58,50€**

**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**  
**(Validez hasta octubre de 2018)**

**Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba roja de Javea, cocida o a la parrilla.

Almejas especiales a la sartén.

Laminado de bacalao confitado con su Ajoarriero y huevos rotos.



**Segundo plato (a elegir uno)**

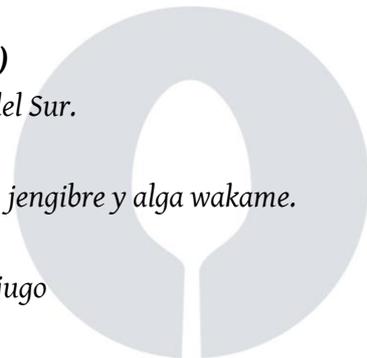
Caldereta de arroz con carabinero del Sur.

o

Tataki de atún de almadraba en marinado de teriyaki, jengibre y alga wakame.

o

Tostón de cochinitillo asado en su jugo



**El final más dulce**

Soufflé de chocolate Guanaja.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

**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 - 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 60,50€**

**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.