

## **MENÚS DE GRUPO**

**(Válido hasta octubre de 2019)**



## MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.  
Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.  
Tortilla de patata con huevos camperos y cebolla pochada.  
Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

### Segundo plato (a elegir)

Arroz marinero con pescado de anzuelo.

o

Trancha de merluza de Celeiro a la Gallega.

o

Entrecot de vaca mayor a las brasas con patata rústica a las finas hierbas.

### El final más dulce

Filloas caseras con crema helada de vainilla.  
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 cortado a cuchillo.

Langostinos de Isla Cristina cocidos.

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

Pulpo a la brasa con Alioli suave.

### Segundo plato (A elegir)

Arroz con verduritas y chipirones de Costa.

o

Pixín de tripa negra a la brasa con patatas panaderas.

o

Corte de lomo bajo de vaca madura con patata nueva asada.

### El final más dulce

Tarta de queso hecha en casa con caramelo Toffee.

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)

#### 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, Crianza -Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),

**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.
- 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 montanera cortado a cuchillo.

Gambas blancas cocidas.

Espárragos verdes seleccionados al grill con su romesco.

Pulpo a la gallega al aceite de pimentón de la Vera.

### Segundo plato (A elegir)

Caldereta de arroz con rape y almejas.

o

Lubina a la parrilla con cassé de tomate y emulsión de albahaca.

o

Solomillo de vaca mayor a la parrilla con pimientos de cristal confitados.

### El final más dulce

Brownie artesano con chocolate negro y frutos secos.

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)

#### 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, 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 gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 56,50€**

**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 IV**

**(Válido hasta octubre de 2019)**

### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gambas rojas a la plancha.

Almejas finas de Carril a la sartén.

Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

### **Segundo plato (A elegir)**

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la brasa con Bilbaína-limón y verduras al dente.

o

Chuleta al carbón de encina al punto de sal.

### **El final más dulce**

Sotobó de chocolate negro y crema helada de vainilla.

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)**

#### **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, 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 gas 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.