



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



## MENÚ I

*(Validez hasta agosto de 2018)*

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce.*

*Huevos rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado.*

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

### **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*

**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**

## MENÚ II

(Validez hasta agosto 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)

Lasagna de cangrejo real.

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

Delicias de dos chocolates, blanco y negro.

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**

### MENÚ III

(Validez hasta agosto de 2018)

#### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Isla Cristina cocida.

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 Uds. por persona).

Txangurro de centollo a la Donostiarra.

#### 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 Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta 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**

## MENÚ IV

*(Validez hasta agosto 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.*

*Salteado de setas de temporada con huevos poché.*

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

*Caldereta de arroz con bogavante gallego.*

o

*Tronco de rodaballo con verduritas de temporada.*

o

*Tostón de cochinito 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 Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta 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**