

## MENÚ I

### **Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa con bonito del norte.

Tortilla de merluza y puerros confitados.

Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño. (2 Uds. por persona)

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de pincho estilo Orio con verduras torneadas.

o

Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.

### **El dulce final**

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.

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 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 II

### **Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de montanera al corte.

Alcachofas frescas en parrilla a la escama de sal (2 Uds. por persona).

Croquetitas caseras del Chef. (2 Uds. por persona)

Pulpo hervido con sus cachelos y aceite de pimentón de La Vera.

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

Arroz de pescado de roca y marisco.

o

Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.

o

Lomo bajo de vaca madura con pimientos piquillo confitados.

### **El dulce final**

Filloas rellenas de crema pastelera.

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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

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

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

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.

## MENÚ III

### **Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de bellota al corte.  
Gambas blancas de Huelva cocidas.  
Tomate de temporada, aguacate y albahaca al aliño de limón verde.  
Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos.

o

Corte de bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.

### **El dulce final**

Cremoso de tiramisú con 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)**

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

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

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

(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 68,00€**

**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

### **Primeros platos para compartir**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Gambas rojas de Jávea a la parrilla.*

*Selección de tomates de temporada, lomos de bonito del Norte y cebolleta dulce.*

*Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.*

### **Para seguir**

#### **(a elegir una opción)**

*Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.*

*o*

*Rodaballo al horno con verduras grillé.*

*o*

*Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.*

### **El dulce final**

*Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.*

*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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.

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

(D.O. Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 72,00€**

**(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.*