

Menú 1

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates seleccionados con piparras encurtidas

Croquetas caseras del Chef (de gamba de costa y puerro, y de jamón ibérico de bellota).

Berenjena braseada con ajoblanco malagueño.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).

Merluza de pincho a la parrilla con Bilbaína ligera.

Entrecot de vacuno mayor a las brasas.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y pimientos italianos braseados)**

El final más dulce

Torrija brioche con crema helada de vainilla.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 2

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Carpaccio de calabacín con pesto, rúcula y piñones.

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

Rabas de calamar de potera fritas al momento con mahonesa de lima.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo).

Lomo de lubina de estero braseada.

Chuleta de Solomillo de ternera en parrilla a la escama de sal.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

El final más dulce

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

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%.

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 3

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.
Pulpo de roca a la brasa con mahonesa de Albariño.
Agucate braseado con vinagreta de gamba roja.
Bocaditos de merluza de pincho frita en harina de arroz.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

Tournedó de carne roja con reducción de sus jugos y ajetes tiernos.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.
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 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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 4

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos y manzana.

Gamba alistada salteada al ajo-guindilla.

Pimientos rojos italianos braseados a la leña.

Segundo plato

(A elegir una opción)

(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo estilo Guetaria.

Chuleta de vaca madura a las brasas.

(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)

El final más dulce

Coulant de chocolate negro y crema helada de violeta.

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.