

**MENÚ I**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas.

Tortilla melosa de bacalao y puerros.

Croquetas de centollo y carabinero. (2 uds. por persona)

**Para seguir (a elegir una opción)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Lomo de merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.

o

Confit de pato a la miel de Luzaga sobre fondo de manzana compotada.

**El dulce final**

Torrija Brioche, El Barril.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

**Nuestra bodega**

**Vino blanco (Magnum)**

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

**Vino tinto (Magnum)**

(D.O. Ca Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 55,00€**

**(10% IVA 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**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Calamares de potera fritos al momento.

Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón.

**Para seguir (a elegir una opción)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Fideuá de cabellín con foie fresco de pato al Pedro Ximénez.

o

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

o

Medallones de ternera roja en su jugo al ajo-guindilla.

**El dulce final**

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 59,00€**

**(10% IVA 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**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

**Para seguir (a elegir una opción)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Arroz negro a la tinta del calamar.

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil.

o

Entrecot de vaca mayor con pimientos del piquillo confitados.

**El dulce final**

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 65,00€**

**(10% IVA 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**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Huelva hervida.

Zamburiñas gratinadas al Albariño.

Bocaditos de merluza fritos en harina de arroz.

**Para seguir (a elegir una opción)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Arroz con carabineros de Isla.

o

Lubina salvaje al horno con cassé de tomate y aceite de albahaca.

o

Lomo de vacuno mayor a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

**El dulce final**

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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) La Celestina Crianza - Tempranillo 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).

**PRECIO POR PERSONA 69,00€**

**(10% IVA 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.*