



MENÚ I

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.
Ensaladilla rusa tradicional con bonito de campaña.
Croquetas caseras del Chef (2 uds. por persona).

Segundo plato (a elegir una opción) (Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz Marinero limpio con pescado de roca.

o

Merluza de pincho a la Bilbaína suave.

o

Corte de lomo bajo de vaca madura en su jugo con setas de temporada y patata rústica.

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

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 55,00€

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 (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
Langostinos de Isla Cristina cocidos.
Boquerones plateados a la andaluza con asadillo de pimientos
Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón de La Vera.

Segundo plato (a elegir una opción) (Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz con verduritas y chipirones de Costa.
o
Merluza de pincho estilo Orio con patatas al confit.
o
Entrecot de vacuno mayor con pimientos cristal caramelizados.

El final más dulce

Tocinillo de cielo al P.X. 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 (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) La Celestina Crianza - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 57,00€

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 (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.
Gamba blanca de Huelva cocida o plancha.
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.
Pulpo a la brasa con Alioli suave.

Segundo plato (a elegir una opción) (Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Caldereta de arroz con rape y almejas.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado con patatas finas hierbas.

o

Solomillo de vaca madura a la mostaza antigua.

El final más dulce

Soufflé 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) 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 gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 59,00€

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 (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.
Gambas rojas de Denia a la plancha.
Almejas de carril a la sartén.

Calamar de potera a la Andaluza con asadillos de pimientos.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Rodaballo de costa al horno con verduras torneadas.

o

Tournedó de vacuno mayor en jugo trufado y foie de pato.

El final más dulce

Hojaldre de manzana 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

(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 gas 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.