



**MENÚ I**

**PARA COMPARTIR**

**(1 plato para cuatro personas)**

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona.

Tomate de la huerta aliñados con piparras encurtidas.

Empanada "Teitu".

Tortilla paisana a la asturiana.

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Merluza rellena de centollo de la Ría.

o

Entrecot de vaca roxa a las brasas.

**LA DULCE TENTACIÓN**

Cremoso de arroz con leche con caramelo tostado.

Café arábica 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 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**

**PARA COMPARTIR**

**(1 plato para cuatro personas)**

Cecina de León ligeramente ahumada.

Lomo de bonito de campaña con cebolleta dulce y tomate natural.

Fabes de Navelgas con su compango.

Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza miel

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Rape braseado a la Bilbaína ligera.

o

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla.

**LA DULCE TENTACIÓN**

Tarta de queso Vidiago con confitura de naranja amarga.

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 Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Alidis Crianza - Tinto fino 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 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 abonarán 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**

**PARA COMPARTIR**

**(1 plato para cuatro personas)**

Jamón ibérico de montanera al corte.  
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.  
Fabes de la Abuela con pitu estofado.  
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Lomo de lubina al horno con cassé de tomate y emulsión de albahaca.

o

Tronco de solomillo al foie o al Cabrales.

**LA DULCE TENTACIÓN**

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso 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) 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) Alidis Crianza - Tinto fino 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 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 abonarán 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**

**PARA COMPARTIR**

**(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)**

Jamón ibérico de montanera al corte.  
Terrina de hígado de pato y frutos del bosque.  
Fabes con almejas de costa .  
Lomitos de pitxin albardados con su tartara

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Rodaballo salvaje al horno con pimientos confitados.

o

Lomo de vaca madura al carbón de encina.

**LA DULCE TENTACIÓN**

Tarta Pantxineta de hojaldre, almendra y crema pastelera.  
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 Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Alidís Crianza - Tinto fino 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% 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.