



MENUS DE GRUPO 2022-23

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Ensalada de lechuga, manzana, nueces, queso Feta y tomate Cherry con su vinagreta.

Croquetas de la abuela de jamón ibérico.

Tortilla española con cebolla pochada.

Para seguir (a elegir uno)

Bacalao dorado a la Portuguesa

o

*Hamburguesa de carne roja, lechuga, cebolla pochada
y tomate deshidratado a la mostaza antigua en pan mollete.*

El dulce final

Torrija Brioche.

Café Arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

Vino blanco

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

Vino tinto

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 37,00€

10% I.V.A. INCLUIDO



MENUS DE GRUPO 2022-23

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del norte.

Bienmesabe en adobo al estilo San Fernando

Tortilla melosa de bacalao y puerros.

Para seguir (a elegir uno)

Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili.

o

Entrecote de picaña braseada con patatas fritas al momento.

El dulce final

Cre moso de arroz con leche.

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

Vinos tintos

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 42,00€

10% I.V.A. INCLUIDO



MENUS DE GRUPO 2022-23

MENÚ III

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Huevos camperos con jamón y patatas fritas finas.

Calamares de potera a la Andaluza.

Tomates de temporada con bonito del norte y cebolleta fresca

Para seguir (a elegir uno)

Lubina de pincho a la Donostiarra.

o

Lomo bajo de carne roja con patatas panaderas

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

Vinos tintos

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

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 47,00€

10% I.V.A. INCLUIDO



MENUS DE GRUPO 2022-23

MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico al corte.

Gambas rojas de costa al ajillo.

Ensalada de salmón Ahead, tomate Cherry, huevo hervido y hojas verdes con aliño nórdico.

Para seguir (a elegir una opción)

Entrecot de carne roja a la parrilla.

o

Lomo de merluza en parrilla con Bilbaína ligera.

El dulce final (a elegir)

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla.

Café arábica e infusiones naturales.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

Vinos tintos

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

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 50,00€

10% I.V.A. INCLUIDO