

---

## **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) Hacienda Calavia 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 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) 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 62,00€**

**(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 frescas a la parrilla con escama de sal (2 uds por persona).

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) 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 67,00€**

**(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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovio - 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% 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.*