

## MENÚ I

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

- Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.
- Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca.
- Croquetas cremosas de centollo (2 uds. por persona).
- Pulpo de pedrero cocido al aceite de pimentón.

### Segundo plato (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

Tronco de rape a la Donostiarra.

o

Lomo bajo de vaca madura a la escama de sal.

### El final más dulce

- Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.
- 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 gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 63,00€**

**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 II

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota corte a cuchillo.  
Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento.  
Calamares de potera fritos a la Andaluza con pimientos asados.  
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

### Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz de marisco y pescado de roca.

o

Lubina a la parrilla con cassé de tomate y emulsión de albahaca.

o

Baby de vacuno mayor con patata rústica a las finas hierbas.

### El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.  
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) 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 68,00€**

**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

#### Primeros para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.  
Gambas blancas de Huelva cocidas.  
Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.  
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

#### 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 carabinero del Sur.

o

Tronco de rape del Cantábrico al ajo dorado.

o

Villagodio de carne roja a la parrilla con pimientos del piquillo.

#### El final más dulce

Tiramisú con Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.  
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) 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 72,00€**

**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

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.  
Almejas de Carril a la sartén.  
Gamba roja de Denia a la parrilla.  
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.

### 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 bogavante nacional.

o

Rodaballo estilo Guetaria.

o

Solomillo de Perigourdine de boletus y trufa negra.

### El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento con crema helada 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) 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 77,00€**

**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.