



MENÚS  
DE  
GRUPOS

**MENÚ I**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Bisque de carabineros  
Cecina de león ahumada aliñada con almendras Marcona  
Mejillón de Boiro al vapor  
Corvina adobada y frita

?

**Para seguir (a elegir uno)**

Arroz Marinero limpio, para no mancharse  
o  
Merluza de Celeiro a la parrilla  
o  
Pollo Coquelette con especias y cítricos

?

**El dulce final (a elegir uno)**

Tarta de queso artesana  
Bizcocho casero  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

?

**Nuestra bodega**

**Vino blanco**

(D.O. Rueda) Verdeo - Verdejo

**Vino tinto**

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo  
Aguas minerales (con o sin gas)

**Precio por persona 35,00€**

**IVA no incluido**

**MENÚ II**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Crema de verduras en dos texturas  
Ensaladilla rusa con gamba marinada  
Coquinas de costa a la sartén  
Croquetas caseras del Cheff (2 piezas por persona)

?

**Platos para elegir**

Canelones de jarrete, foie y boletus  
o  
Calamaritos braseados al Ajili-mojili  
o  
Solomillo Strogonff con arroz azafranado

?

**El dulce final**

Soufflé de chocolate caliente  
Bizcocho casero  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

?

**Nuestra bodega**

**(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vinos blancos (Magnum)**

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo  
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño%

**Vinos tintos (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino%

Aguas minerales (con gas o sin gas),  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 39,50€**

**IVA no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

**MENU III**

(Válido hasta mayo de 2015)

**Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de bellota  
Alcachofas confitadas y braseadas (2 piezas por persona)  
Merluza de pincho a la Andaluza  
Pulpo de pedrero a la brasa con suave Ali-oli

;

**Platos para elegir**

Arroz de picanton del Caserio y verduras  
o  
Laminas de bacalao al Pil-píl  
o  
Taco de buey con emulsión de piquillo

;

**El dulce final**

Tatín de manzana  
Bizcocho casero  
Café Arábica e infusiones naturales  
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

;

**Nuestra bodega**

**(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

**Vinos blancos (Magnum)**

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño%

**Vinos tintos (Magnum)**

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino%

Aguas minerales (con gas o sin gas),  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 43,50€**

**Iva no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*