



**MENÚS DE GRUPO**  
(Validez hasta mayo de 2020)



## MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2020)

### Primeros platos a elegir

**(1 plato para cada 4 personas)**

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de tomate de temporada con lomos de bonito de campaña y cebolleta fresca.

Tortilla de puerro confitado y bacalao.

Croquetas de ibérico y carabineros (2 Uds. por persona).

### Para seguir (a elegir uno)

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

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de Celeiro a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Entrecot de vacuno mayor al carbón de encina  
con patatas rústicas a las finas hierbas.

### El dulce final

Tarta de queso artesana y caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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 48,00€**

**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

(Validez hasta mayo de 2020)

### Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de trasmallo cocidos.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (2 Uds. por persona)

Pulpo a la gallega con sus cachelos.

### Para seguir (a elegir uno)

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

Arroz de pescadores con chipirones y verduritas.

o

Rape de tripa negra a las brasas con refrito de ajos y verduras al-dente.

o

Lomo de vacuno mayor con pimientos cristal confitados.

### El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

#### Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas),

**PRECIO POR PERSONA 52,50€**

**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 III

(Validez hasta mayo de 2020)

#### Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento

Gambas blancas de Huelva hervidas.

Zamburiñas al horno (2 Uds. por persona).

Calamar de potera a la Andaluza.

#### Para seguir (a elegir uno)

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

Arroz seco de rape de roca, choco de potera y ajetes.

o

Lubina de pincho a la escama de patata.

o

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

#### El dulce final

Coulant de queso fluido y coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

##### Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas),

**PRECIO POR PERSONA 56,50€**

**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 IV

(Validez hasta mayo de 2020)

### Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Almejas de Cambados a la sartén.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

### Para seguir (a elegir uno)

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

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la brasa con verduritas grillé.

o

Solomillo de vaca mayor con foie de pato en jugo de Oporto.

### El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces 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) 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) Celeste, 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 60,00€**

**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.