



## MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2018)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Salmorejo cordobés con huevo de codorniz, jamón ibérico y su regañá. (Individual)

Selección de croquetas (de ibérico y setas de temporada).

Coca de verduras asadas, Mozzarella y tomates deshidratados a la albahaca.

Tartar de tomate, rúcula y lascas de Parmesano.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz marinero seco de pescado de roca.

o

Merluza de Celeiro al horno con verduras al-dente.

o

Carrillera de ternera estofada al vino de Madrid con chalotas al confit.

### El dulce final

Brownie de chocolate negro, frutos secos y crema helada de vainilla.

Café Árábica e infusiones naturales.

Tejas de almendra Marcona.

(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 43,50€**

**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.*
- *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 2

(Validez hasta octubre de 2018)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Ajoblanco malagueño con almendra Marcona y uvas Moscatel.

Corte de jamón ibérico de montanera.

Saquitos crujientes de queso cremoso y gamba roja.

Ensalada de Burratina, tomates deshidratados y rúcula al pesto 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 choco y pulpo.

o

Lomo de lubina de pincho a la escama de patata.

o

Medallón de solomillo de ternera retinta al jugo de Oporto y pimientos confitados.

### El dulce final

Cheesecake con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Tejas de almendra Marcona.

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

### Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

#### 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), cervezas y refrescos.

**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 abonarán aparte.*
- *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 3

(Validez hasta octubre de 2018)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Gazpacho de tomate navarro con timbal de tomate casse y gamba roja de costa.

Huevos camperos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus .

Tortitas de camarones en salsa Romesco.

Ensalada de bonito de campaña, tomate fresco y cebolla morada.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz seco con chipirones de costa y verduritas.

o

Rape del Cantábrico a la Donostiarra con verduras de temporada.

o

Pularda estofada al espumoso con pimientos confitados.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Tejas de almendra Marcona.

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

### Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

#### 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), cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 52,00€**

**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.*
- *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 4

(Validez hasta octubre de 2018)

### Platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Crema fina de patata y puerro confitado.

Corte de jamón ibérico de montanera .

Ensaladilla de lubina escabechada.

Coca Gourmet de queso Fontina y trufa negra.

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz seco con carabinero del Sur.

o

Corte de bacalao "Alta Cocina" al Pil-Píl.

o

Solomillo de ternera braseada a la mostaza antigua con Cherry asado y patatas a las finas hierbas.

### El dulce final

Torrija brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Tejas de almendra Marcona.

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

### Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

#### 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), cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 55,00 €**

**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.*
- *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 5

(Validez hasta octubre de 2018)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Gazpacho de tomate Raf con timbal de carabineros.

Corte de jamón ibérico de montanera.

Foie fresco de pato con confitura de higos y manzana.

Gamba blanca de Huelva hervida

### Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz seco con bogavante.

o

Rodaballo al horno con atadillo de trigueros y tocineta ibérica.

o

Tostón de cochinito asado en su jugo a la escama de sal.

### El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de vainilla.

Tejas de almendra Marcona.

Café Arábica e infusiones naturales.

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

### Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

#### 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), cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 58,50€**

**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 abonarán aparte.*
- *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.*