



MENÚS DE GRUPO
(A partir de 8 comensales)
(Validez hasta junio de 2019)



MENÚ 1

(Validez hasta junio de 2019)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de andaricas. (Individual).

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

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

Croquetas cremosas de ibérico (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

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.

Dulce de la Casa.

(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 45,00€

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 junio de 2019)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de carabineros. (Individual).

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

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

Saquitos crujientes de queso cremoso y gamba roja.

Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz seco de chipirones y verduritas.

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).

PRECIO POR PERSONA 50,00€

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 3

(Validez hasta junio de 2019)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de gamba roja de Levante. (Individual).

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Ensalada de Burratina, tomate deshidratado y rúcula al pesto suave.

Tortillitas de camarones en salsa Romesco.

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

Rape del Cantábrico a la Donostiarra con verduras de temporada.

o

Tournedó de carne roja en Perigourdini de setas y trufa.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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).

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 junio de 2019)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema fina de bogavante nacional. (Individual).

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Gamba blanca de Huelva hervida

Foie fresco de pato con confitura de higos y manzana.

Para seguir (A elegir una opción)

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

Arroz seco con pescado de roca y gamba de costa.

o

Rodaballo al horno con Bilbaína ligera y verduritas grillé.

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.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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).

PRECIO POR PERSONA 59,50€

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*