



## MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa de merluza.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Bienmesabe en adobo con pimientos asados.

### Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla con alioli suave.

o

Salteado de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.

### El dulce final

Tiramisú con gelatina de Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran 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 43,50€**

**10% I.V.A. incluido**

## MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de montanera al corte.  
Langostinos de trasmallo cocidos.  
Croquetitas caseras del Chef (2 por persona).  
Pulpo a la brasa con ali-oli suave

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz con rape y choco de potera.  
o  
Rape de tripa negra con Bilbaína templada y verduras al-dente.  
o  
Carrillera estofada a la uva Garnacha.

### El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.  
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

#### Vino tinto (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 del menú.

**Precio por persona 49,50 €**

**10% I.V.A. incluido**

## MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Alcachofas en flor a la parrilla ( 2 uds por persona).

Buñuelos de bacalao y ajoblanco malagueño (2 uds por persona).

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero caldoso con almejas de Carril.

o

Merluza de Celeiro a la Gallega con sus cachelos.

o

Lomo de vaca mayor con sal Maldón y patata morada.

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso.

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa.

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

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier SanzViticultor - Verdejo 100%

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

#### Vino tinto (Magnum)

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

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

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

**Precio por persona 54,50€**

**10% I.V.A. incluido**

## MENÚ IV

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte.  
Gambas rojas de Jávea cocidas o plancha.  
Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.  
Pulpo de pedrero a la gallega con sus patatinas

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.  
o  
Rodaballo al horno con verduras de invierno.  
o  
Solomillo de vaca mayor con patatas fritas recién hechas.

### El dulce final

Brownie de chocolate con helado de vainilla Bourbon.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Dulces de la Casa.

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

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier SanzViticultor - Verdejo 100%  
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%  
(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

#### Vino tinto (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 Murrieta Rva.  
- Tempranillo, Garnacha tinta 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 del menú.

**Precio por persona 59,00€**  
**10% I.V.A. incluido**