



## **MENÚS DE GRUPO**

*(Válidos hasta agosto de 2018)*



## MENÚ 1

(Validez hasta agosto de 2018)

### **Para compartir (1 plato cada 4 personas)**

Crema caliente de carabineros.

Tomate de la Huerta con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.

Huevos de corral con trufa y tomates deshidratados.

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

### **Segundo plato (a elegir uno)**

Tagliatelle con rape y gambas, ligeramente picante.

Chipirones de Costa con escalibada de pimientos y albahaca.

Salteado de solomillo con setas y ajetes.

### **El final más dulce**

El auténtico Tiramisú del Mercado

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

### **Nuestra bodega**

#### **Vino blanco (Magnum)**

(D.O. Rueda) Guardaviñas- Verdejo 100%

#### **Vino tinto (Magnum)**

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

Aguas minerales (con o sin gas)

**Precio por persona 43,50€**

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

## MENÚ 2

(Validez hasta agosto de 2018)

### **Para compartir (1 plato cada 4 personas)**

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.  
Carpaccio de solomillo con rúcula, láminas de Parmigiano al aliño suave de limón.  
Alcachofas a la parrilla (2 uds. por persona).  
Rabas de calamar de potera fritas al estilo de Santander

### **Segundo plato (a elegir uno)**

Spaghetti negro con calamares de palanza.

o

Merluza de pincho al vapor con emulsión de lima.

o

Lomo alto de vaca a la parrilla con sal Maldón y patatas con ajo.

### **El final más dulce**

Panna Cotta a la Piamontesa con frutos secos y miel de caña.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### **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- 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 46,50€**

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

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 agosto de 2018)

### Para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de aguacate fresco y gamba roja salteada al punto picante.

Coca Gourmet, de queso Fontina y trufa negra.

Pulpo de roca a la brasa y Alioli de hierbas aromáticas.

### Segundo plato (a elegir uno)

Risotto de setas de temporada con arroz Carnaroli, trufa negra y teja de Parmesano.

o

Lubina de pincho asada con piñones y pimienta negra.

o

Chuleta especial de vacuno mayor seleccionado a la parrilla con tomate Provenzal.

### El final más dulce

Coulant de chocolate Guanaja con crujiente de caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### Nuestra bodeg (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 Codax - Albariño 100%

#### Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia- 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**

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 agosto de 2018)

### **Para compartir (1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Terrina de foie fresco de pato hecho en Casa.

Tempura de gambas, trigueros y aros de cebolla dulce.

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

### **Segundo plato (a elegir uno)**

Ravioli de foie gras de pato sobre puerro estofado con reducción de Oloroso.

o

Tronco de rape al horno con Bilbaína ligera.

o

Taco de solomillo a la sartén con foie y reducción de P.X.

### **El final más dulce**

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### **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- 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 52,00€**

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