



MENÚS
DE
GRUPO



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos a elegir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento

Ensalada de tomate pelado y lomos de bonito de campaña al aceite de oliva virgen

Huevos rotos con Piperrada y laminado de bacalao confitado

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

Para seguir (a elegir uno)

Fideuá de cabellín con pescados de temporada

o

Merluza de Celeiro a la Gallega con cachuelos

o

Entrecot de buey al carbón de encina con patatas recién hechas

El dulce final (a elegir)

Tarta artesana de queso con teja de galleta

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho de chocolate

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 39,50€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento

Langostinos de trasmallo cocidos

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados

Pulpo a la gallega con patatiñas de Bergantiños

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero muy limpio "para no mancharse"

o

Rape de tripa negra a la brasa con verduras salteadas al aceite de ajo

o

Lomo de vacuno mayor con patatas confitadas a las finas hierbas

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho de chocolate

(El pan y los postres se preparan 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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

Precio por persona 45,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento

Gambas blancas de Huelva cocidas

Alcachófes en flor a la parrilla (2 Uds. por persona)

Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de rape de roca y chíoco de potera

o

Lubina de pincho a la escama de patata

o

Solomillo de buey a las brasas con tomate provenzal al romero

El dulce final

Filloas y crema pastelera

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho de chocolate

(El pan y los postres se preparan 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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

Precio por persona 48,50€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento

Gamba roja de Javea cocida o parrilla

Almejas de Cambados a la Marinera

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave

Para seguir (a elegir uno)

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina

o

Rodaballo a la brasa con escama de sal

o

Solomillo de vaca mayor con foie en jugo de Oporto

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con helado de leche merengada

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho de chocolate

(El pan y los postres se preparan 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%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - 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

Precio por persona 52,00€ - 10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.