



MENÚS
DE
GRUPO



MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Crema caliente de trigueros y crujiente de ibéricos

Ensalada de espinacas, pera fresca, piñones
y beicon frito al aliño de mostaza

Selección de croquetas cremosas (2 Uds por persona)

Tortilla jugosa de bacalao y puerros

Para seguir (a elegir uno)

Lasaña de chipirones en su tinta

o

Merluza de pincho asada con Alioli de azafrán

o

Pollo Coquelet con especias y cítricos

El dulce final

Cremoso de arroz con leche y azúcar tostado

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

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

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),

Precio por persona 38,50€

10%%I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Crema caliente de patata trufada

Ensaladilla rusa con langostinos marinados

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

Buñuelos de rabo de toro con queso Gorgonzola (2 uds por persona)

Platos para elegir

Arroz Marinero limpio, para no mancharse

o

Chipirones de Palamós braseados al Ajili Mojili

o

Solomillo Strogonoff con arroz azafranado

El dulce final

Quesada artesana

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

Precio por persona 41,00€

10%%I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENU III

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Tomates secos y escalfados con Burrata Pugliese y rucola fresca

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima

Pulpo de pedrero a la brasa con suave Alioli

Platos para elegir

Arroz de picantón con verduritas frescas

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil

o

Chuleta de vaca mayor a la parrilla
con emulsión de piquillo y risotto de ave

El dulce final

Soufflé caliente de chocolate
con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales
Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

Precio por persona 44,50€

10%%I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENU IV

(Válido hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte
Terrina de foie hecho en casa con confitura de higos
Colitas de gamba a la Gaditana con mahonesa de lima
Huevos estrellados con chanquetes y sal negra

Platos para elegir

Arroz negro con choco de palanza

o

Taco de rape del Cantábrico con veloutte de carabineros

o

Tostón de cochinitillo al punto de sal con ravioli de piña y manzana

El dulce final

Torrija "La Entretenida", con crema helada de turrón

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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) 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 gas o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 46,50€

10%%I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*