



**MENÚS  
DE  
GRUPO**

## **MENÚ 1**

(Validez hasta mayo de 2017)

### **Para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Calabacín ecológico con pesto de albahaca, rucola y piñones  
Coca con verduras braseadas, Mozzarella y tomates deshidratados  
Berenjenas chips en finas láminas a la Parmesana con coulis de tomate  
Croquetas cremosas de boletus (2 Uds. por persona)

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

Pappardelle con ragout de ciervo

o

Chipirones de Costa con escalibada de pimientos y albahaca

o

Solomillo Strogonoff con mostaza al estragón y guarnición de patatas asadas

### **El final más dulce**

Tiramisú del Mercado

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de almendra

### **Nuestra bodega**

#### **Vinos blancos (Mágnun)**

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

#### **Vinos tintos (Mágnun)**

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

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

**Precio por persona 39,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

## **MENÚ 2**

(Validez hasta mayo de 2017)

### **Para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

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

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

Lasaña de harina integral con pato confitado al tomate

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 almendra

### **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 o sin gas),  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 43,00€**

**10% I.V.A. no incluido**

## **MENÚ 3**

(Validez hasta mayo de 2017)

### **Para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Zamburiñas a la parrilla con tomate Cherry y cava  
Vitello tonnato, finas láminas de ternera con mahonesa de atún y alcaparras  
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 tomatada, patatas y aceituna negra

o

Chuleta especial de buey 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 almendra

### **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 Codax - 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 o sin gas),  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 46,00€**

**10% I.V.A. no incluido**

## **MENÚ 4**

(Validez hasta mayo de 2017)

### **Para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

*Ensalada de carabinero de Isla Cristina al aroma de Jerez*

*Terrina de foie fresco de pato hecho en Casa*

*Tempura de gambas, trigueros y aros de cebolla dulce*

*Huevos de corral al ojo de buey con trufa negra*

### **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 almendra*

### **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 o sin gas),  
cervezas y refrescos*

**Precio por persona 49,50€ - 10% I.V.A. no incluido**

