



**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

