



MENÚ
DE
GRUPO



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Lomos de Bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce
Huevos rotos con Piperrada y laminado de bacalao confitado
Croquetas caseras, diferentes cada día

Segundo plato (a elegir uno)

Risotto de boletus con trufa negra y teja de Parmesano

o

Merluza confitada a la crema de puerros

o

Entrecôte de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal

El final más dulce

Milhojas de hojaldre templado con frambuesas silvestres

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

Vinos tintos (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 44,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Burrata Pugliese con rúcula y tomate fresco
Rabas de calamar de potera con sabor a mar
Pulpo a la brasa al alioli suave

Segundo plato (a elegir uno)

Lasagna de cangrejo real
o
Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil en cuscús de gambas y trigueros
o
Baby de carne roja a la parrilla con tomate a las finas hierbas

El final más dulce

Delicias de "Dos chocolates" (Blanco y negro)

Café Arábica e infusiones naturales
Delicias de coco

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 48,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo

Gamba blanca cocida de Isla Cristina

Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 Uds. por persona)

Txangurro de centollo a la Donostiarra

Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero con choco y almejas

o

Rape al horno con su ajada suave de limón

o

Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto

El final más dulce

Tarta de queso con yema tostada

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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

(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

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Gamba roja de Jávea, cocida o a la parrilla

Almejas especiales a la sartén

Salteado de setas de temporada con huevos poché

Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego

o

Tronco de rodaballo con verduritas de temporada

o

Tostón de cochinitillo asado en jugo

El final más dulce

Soufflé de chocolate Guanaja

Café Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

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

(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 57,00€

10% I.V.A. no incluido