

# MENÚS DE GRUPO



## MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce

Mejillones de Boiro al vapor con mahonesa de lima

Berenjenas chips con queso de cabra y miel de romero

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, para no mancharse

o

Merluza de anzuelo al estilo Orio con su ajoguindilla

o

Lomo de buey a las brasas con patatas fritas recién hechas

### El dulce final (a elegir uno)

Leche frita elaborada en casa

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

(El pan y los postres son elaborados 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

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

## MENÚ II

(Válido hasta mayo de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

Pulpo de la Isla con aceite de pimentón

### Platos para elegir

Caldereta de arroz con rape y almejas

o

Bacalao "Dos Gustos" (Pilpil y Vizcaína)

o

Taco de buey con verduras de temporada

### El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

(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 43,00€

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.*

### MENÚ III

(Válido hasta mayo de 2017)

#### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte  
Gambas blancas de Isla Cristina cocidas  
Alcachofas en flor a la parrilla (2 Uds. por persona)  
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco suave (2 Uds. por persona)

#### Platos para elegir

Caldero de arroz con verduras de temporada y choco  
o  
Lubina salvaje con finas láminas de patata  
o  
Entrecot de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón

#### El dulce final

Tocino de cielo con helado de vainilla  
  
Café Arábica e infusiones naturales  
Sorbete de limón al Cava

(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 46,00€**  
**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.*

## MENÚ IV

(Válido hasta mayo de 2017)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera  
Gambas rojas de Jávea cocidas o a la parrilla  
Calamar de potera frito a la sartén con pimientos asados  
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave

### Platos para elegir

Caldereta de arroz con cigalas de Marín  
o  
Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-Guindilla  
o  
Solomillo de buey con foie de pato y reducción de P.X.

### El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera  
Café Arábica e infusiones naturales  
Sorbete de limón al Cava

(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, Gamacha 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 48,00 €**

**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.*