



## MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta agosto de 2018)



## MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de espinacas, de 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)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

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 42,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.  
Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

## MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa con gambas marinadas.

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

Buñuelos de bacalao y miel de romero (2 Uds. por persona).

### Platos para elegir

Arroz de picantón con verduritas frescas.

o

Chipirones de Palamós braseados al Ajili Mojili.

o

Entrecot de pasto con pimientos de Piquillo confitados.

### 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) Hacienda Calavía - Tempranillo 100%.

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

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

**PRECIO POR PERSONA 45,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.  
Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

**MENU III**

(Válido hasta agosto de 2018)

**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 negro con choco de palanza

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil

o

Chuleta de vaca mayor a la parrilla  
con risotto de ave

**El dulce final**

Soufflé fluido 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) Hacienda Calavía - Tempranillo 100%

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

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

**PRECIO POR PERSONA 48,50€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.  
Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

## MENU IV

(Válido hasta agosto de 2018)

### 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.

Gamba blanca de Costa a la sartén.

Huevos estrellados con chanquetes y sal negra.

### Platos para elegir

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

o

Taco de rape del Cantábrico al ajo dorado.

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) Hacienda Calavía - 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 del menú.

**PRECIO POR PERSONA 50,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**