



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 bellota al corte.

Tomates de la Huerta con sal y piparras encurtidas.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa con vinagreta de Albariño.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse".

o

Cazuela de merluza de pincho a la Gallega con pimentón de la Vera.

o

Lomo de vaca mayor a la parrilla con verduras al romero.

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

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

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas).

Precio por persona 43,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.

Calamares de potera con mayonesa de Albariño.

Pulpo a la Gallega con sus cachelos y aceite de pimentón.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Rape de tripa negra dorado con sus ajos.

o

Baby de carne roja a la parrilla con sal Maldón.

El dulce final

Tiramisú tradicional con su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

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

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

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

Precio por persona 49,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

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

Bienmesabe adobado con asadillo de pimientos.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.

o

Lubina salvaje con escama de patata y vinagreta templada.

o

Solomillo de vaca mayor con patatas moradas torneadas.

El dulce final

Hojaldre de manzana elaborado al momento.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

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

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

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

Precio por persona 54,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ IV

(Válido hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Gambas rojas de Santa Pola cocidas o a la parrilla

Almejas de Carril a la sartén con un toque picante

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con bogavante nacional

o

Rodaballo al horno con Bilbaína templada

o

Chuleta de buey a la brasa con salteado de puerros

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (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%

Vino tinto (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - 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 del menú.

Precio por persona 59,00€

10% I.V.A. incluido