



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta agosto de 2018)

MENÚ I

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos a elegir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Ensalada de tomate pelado y lomos de bonito de campaña al aceite de oliva virgen.

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

Croquetas de centollo y de carabineros (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Fideuá de cabellín con pescados de temporada.

o

Merluza de Celeiro a la Gallega con cachelos.

o

Entrecot de vacuno mayor al carbón de encina con patatas recién hechas.

El dulce final (a elegir)

Tarta artesana de queso con teja de galleta.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 43,50€

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.

MENÚ II

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento.

Langostinos de trasmallo cocidos.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

Pulpo a la gallega con patatiñas de Bergantiños.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero muy limpio "para no mancharse".

o

Rape de tripa negra a la brasa con verduras salteadas al aceite de ajo.

o

Lomo de vacuno mayor con patatas confitadas a las finas hierbas.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con hielo cremoso.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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

(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

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir (1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento.
Gambas blancas de Huelva cocidas.
Alcachofas en flor a la parrilla (2 Uds. por persona).
Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de rape de roca y choco de potera.

o

Lubina de pincho a la escama de patata.

o

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

El dulce final

Filloas y crema pastelera.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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

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

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

Precio por persona 54,50€

10% I.V.A. incluido

MENÚ IV

(Validez hasta agosto de 2018)

Primeros platos para compartir (1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado al momento.
Gamba roja de Javea cocida o parrilla.
Almejas de Cambados a la Marinera.
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir (a elegir uno)

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo a la brasa con escama de sal.

o

Solomillo de vaca mayor con foie en jugo de Oporto.

El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con helado de leche merengada.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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

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

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacía 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