



MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

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

Delicias de coco

(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 39,50€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2017)

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

Delicias de coco

(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) 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 45,00€

**10% I.V.A.
incluido**

no

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

MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2017)

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

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 Arábica e infusiones naturales

Delicias de coco

(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) 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

48,00€

persona

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

10% I.V.A. no incluido

MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2017)

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

Delicias de coco

(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) Viña Pomal - 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

Precio por



persona

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

52,00€

10% I.V.A. no incluidozx



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