



***MENÚS DE GRUPO***  
*(Validez hasta octubre de 2019)*



## **MENÚ I**

*(Validez hasta octubre de 2019)*

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.*

*Croquetas caseras, diferentes cada día (2 Uds por persona).*

*Huevos de corral rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado.*

### **Segundo plato (a elegir uno)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

*Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.*

o

*Entrecot de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal.*

### **El final más dulce**

*Tiramisú de Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **Nuestra bodega**

#### **Vinos blancos (Magnum)**

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

#### **Vinos tintos (Magnum)**

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

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 48,50€**

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

#### **Indicaciones:**

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.*
- *Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 octubre de 2019)**

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla dulce.*

*Lubina frita en adobo de lima.*

*Pulpo de pedrero a la brasa con Parmentier de patata al aceite de pimentón.*

### **Segundo plato (a elegir uno)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

*Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros.*

o

*Corte de lomo bajo de vaca madura a la parrilla con tomate a las finas hierbas.*

### **El final más dulce**

*Tarta de queso hecha en casa con coulis de frutos del bosque.*

*Café Árábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **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 Calavia Crianza - Tempranillo 100%.*

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

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 54,50€**

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

#### **Indicaciones:**

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 III**

*(Validez hasta octubre de 2019)*

#### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón de montanera cortado a cuchillo.*

*Gamba blanca de Isla Cristina hervida .*

*Ensalada de Burratina trufada, rúcula y tomate seco al aliño de Módena.*

*Rabas de calamar de potera fritos al momento con asadillo de pimientos.*

#### **Segundo plato (a elegir uno)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

*Bacalao "Alta Cocina" al pilpil.*

o

*Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto.*



#### **El final más dulce**

*Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*



#### **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 Calavia Crianza - Tempranillo 100%.*

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

*(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.*

*(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 59,50€**

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

#### **Indicaciones: .**

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *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 IV**

*(Validez hasta octubre de 2019)*

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.*

*Gamba roja de Javea a la parrilla.*

*Almejas de concha fina a la sartén.*

*Terrina de foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto.*

### **Segundo plato (a elegir uno)**

**(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

*Tataki de atún de almadraba con ensalada de espinacas, brotes de soja y mostaza de pera.*

*o*

*Tostón de cochinitillo asado en su jugo.*

### **El final más dulce**

*Soufflé de chocolate Guanaja.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

### **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 Calavia Crianza - Tempranillo 100%.*

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

*(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.*

*(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot*

*Aguas minerales (con o sin gas).*

**PRECIO POR PERSONA 65,00€**

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

#### **Indicaciones:**

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *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.*