



GROUP MENUS
MENÚS DE GRUPO

(Valid until May, 2021 - Válidos hasta mayo de 2021)



SET MENU I

(Valid until May, 2021 - Válidos hasta mayo de 2021)

Dishes to be shared (one dish for every 4 people)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

***Sliced Acorn-fed cured iberico ham - Jamón ibérico de montanera al corte.**

***Russian salad with fresh hake - Ensaladilla rusa de merluza de pincho.**

***Scallops au gratin with Albariño wine (2 units per person).**

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

***Marinated and fried dogfish with roasted peppers.**

Bienmesabe en adobo con pimientos asados.

Main course (choose from) - Segundo plato (a elegir)

(For more than 50 people, choose just one dish in advance for the whole group)

(Para grupos de más de 50 personas, se elegirá el plato con antelación)

***Marinière rice stew with peeled shellfish, "so you don't stain yourself".**

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse".

or- o

***Grilled baby squid (caught on a fishhook) with mild Aioli**

Chipirones de anzuelo a la parrilla con Alioli suave.

or- o

***Pan-fried veal fillet in jus with chilli and garlic.**

Salteado de solomillo en su jugo al Ajo-guindilla.

A sweet ending - El dulce final

***Classic tiramisu with coffee cake, mascarpone and its accompanying Amaretto liqueur.**

Tiramisú con soletilla de café, Mascarpone y su Amaretto.

***Arabica coffee and natural herbal tea**

Café Árabe e infusiones naturales.

***Home-made sweets - Dulces de la Casa.**

Wine list - Nuestra bodega

White wine (Magnum)

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

Red wine (Magnum)

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

***Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).**

Price per person €50,00 (VAT included)

Precio por persona 50,00€ (IVA 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.
- 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.

SET MENU II

(Valid until May, 2021 - Válidos hasta mayo de 2021)

Dishes to be shared (one dish for every 4 people)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

***Carved slices of Acorn-fed iberico ham - Jamón ibérico de montanera al corte.**

***Boiled trammel-caught king prawns - Langostinos de trasmallo hervidos.**

***The Chef's homemade croquettes (2 units per person).**

Croquetitas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

***Rock octopus with galician boiled potatoes and "La Vera" paprika oil.**

Pulpo de pedrero con cachelos y pimentón de La Vera.

Main course (choose from) - Segundo plato (a elegir)

(For more than 50 people, choose just one dish in advance for the whole group)

(Para grupos de más de 50 personas, se elegirá el plato con antelación)

***Rice with cuttlefish and seasonal vegetables**

Arroz con chipirones y verdurita de temporada.

or-o

***Bilbao-style hake from Celeiro with grilled vegetables.**

Merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras grillé.

or-o

***Grilled entrecôte with freshly thin-cut chips.**

Entrecot de carne roja a la parrilla con patatas fritas al momento.

A sweet ending - El dulce final

***Homemade cheesecake with toffee caramel.**

Tarta de queso hecha en Casa con caramelo Toffee.

***Arabica coffee and natural herbal teas**

Café Árábica e infusiones naturales.

***Home-made sweets - Dulces de la Casa.**

Wine list (choose a white wine and a red one for the whole group)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un tinto para todo el grupo)

White wines (Magnum) - Vinos blancos (Magnum)

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

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

Red wines (Magnum) - Vinos tintos (Magnum)

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

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

***Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).**

Price per person €55,00 (VAT included)

Precio por persona 55,00€ (IVA 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.
- 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.

SET MENU III

(Valid until May, 2021 - Válidos hasta mayo de 2021)

Dishes to be shared (one dish for every 4 people)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

- *Sliced Acorn fed iberian cured ham - Jamón ibérico de bellota al corte.**
- *Boiled huelva white prawns - Gambas blancas de Huelva cocidas.**
- *Grilled fresh artichokes sprinkled with salt flakes (2 units per person).**
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (2 uds. Por persona).
- *Cod fritters with Malaga-style Ajoblanco soup (2 units per person).**
Buñuelos de bacalao y Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona).

Main course (choose from) - Segundo plato (a elegir)

(For more than 50 people, choose just one dish in advance for the whole group)

(Para grupos de más de 50 personas, se elegirá el plato con antelación)

***Seafood rice broth with small cuttlefish and coastal shrimp.**

Arroz Marinero caldoso con chipirones y gamba de costa.

or-o

***Black-bellied monkfish with golden garlic**

Rape de tripa negra al ajo dorado.

or-o

***Beef sirloin with rustic potatoes, served in a beef jus and peppers confit**

Solomillo de vaca mayor en su jugo con patata rústica y pimientos confitados.

A sweet ending - El dulce final

***Egg yolk and caramel pudding with creamy vanilla ice cream.**

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.

***Arabica coffee and natural herbal teas - Café Árabe e infusiones naturales.**

***Home-made sweets - Dulces de la Casa.**

Wine list (choose a white wine and a red one for the whole group)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un tinto para todo el grupo)

White wines (Magnum) - Vinos blancos (Magnum)

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

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

Red wines (Magnum) - Vinos tintos (Magnum)

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

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

***Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).**

Price per person €57,00 (VAT included)

Precio por persona 57,00€ (IVA 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.
- 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.

SET MENU IV

(Valid until May, 2021 - Válidos hasta mayo de 2021)

Dishes to be shared (one dish for every 4 people)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

***Sliced Acorn fed iberian cured ham - Jamón ibérico de bellota al corte.**

***Grilled red prawns from Jávea - Gambas rojas de Jávea a la plancha.**

***Andalusian-style jig-caught squid with roasted peppers.**

Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

***Galician-style octopus with boiled baby potatoes.**

Pulpo de pedrero a la gallega con sus patatinas.

Main course (choose from) - Segundo plato (a elegir)

(For more than 50 people, choose just one dish in advance for the whole group)

(Para grupos de más de 50 personas, se elegirá el plato con antelación)

***Rice casserole with Isla Cristina large red prawns.**

Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.

or-o

***Baked turbot in a smooth Bilbaina sauce served with al-dente vegetables.**

Rodaballo al horno con Bilbaina ligera y verduras al-dente.

or-o

***Beef tournedo with seasonal mushroom sauce and turned potatoes**

Tournedó de vaca madura en jugo de setas de temporada y patatas torneadas.

A sweet ending - El dulce final

***Galician filloa crêpes stuffed with crème pâtissière and a hint of cinnamon.**

Filloas de crema pastelera al punto de canela.

***Arabica coffee and natural herbal teas**

Café Árabe e infusiones naturales.

***Home-made sweets - Dulces de la Casa.**

Wine list (choose a white wine and a red one for the whole group)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un tinto para todo el grupo)

White wines (Magnum) - 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%.

Red wines (Magnum) - 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.

***Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).**

Price per person €60,00 (VAT included)

Precio por persona 60,00€ (IVA 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.
- 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.