



MENÚ 1

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL DE BONITO DEL NORTE.

TORTILLA DE MERLUZA DE PINCHO Y PUERROS CONFITADOS.

CROQUETAS DE CARABINERO Y JAMÓN IBÉRICO (2 UDS. POR PERSONA).

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 40 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

ARROZ MARINERO LIMPIO, "PARA NO MANCHARSE".

O

LOMO DE MERLUZA A LA BILBAÍNA CON VERDURAS DE TEMPORADA.

O

CENTRO DE VACUNO MAYOR CON PERIGOURDINI DE SETAS, Y AJOS TIERNOS.

EL DULCE FINAL

TARTA DE QUESO HECHA EN CASA CON CARAMELO TOFFEE.

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 60,00€

(IVA AL 10% 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 2

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

ALCACHOFAS FRESCAS FLOREADAS A LA PARRILLA A LA ESCAMA DE SAL (2 UNID. POR PERSONA)

ZAMBURIÑAS GRATINADAS AL ALBARIÑO AL PUNTO DE AZAFRÁN.

BOQUERONES PLATEADOS FRITOS ABIERTOS AL LIMÓN.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 40 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

ARROZ DE PESCADORES CON CHIPIRONES Y RAPE DE COSTA.

O

RAPE DE TRIPA NEGRA ESTILO ORIO AL AJO DORADO.

O

RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO DE MADRID.

EL DULCE FINAL

TORRIJA BRIOCHE "EL BARRIL".

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) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 65,00€

(IVA AL 10% 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.



MENÚ 3

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

COLITAS DE GAMBA ALISTADA AL AJO-GUINDILLA.

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA, LOMOS DE BONITO DEL NORTE Y CEBOLLA DULCE.

PULPO HERVIDO AL ACEITE DE PIMENTÓN CON SUS CACHELOS.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 40 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

ARROZ SECO CON PESCADO DE ROCA Y MARISCO.

O

LUBINA DE PINCHO A LA DONOSTIARRA CON VERDURAS GRILLÉ.

O

ENTRECOT DE VACA MAYOR AL PUNTO DE SAL CON PIMIENTOS CONFITADOS.

EL DULCE FINAL

TIRAMISÚ DE MASCARPONE Y AMARETTO.

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) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

(D.O. RÍAS BAIXAS) MARTÍN CÓDAX SOBRE LÍAS - ALBARIÑO 100%.

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) IZADI CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RESERVA – TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 68,00€

(IVA AL 10% 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.



MENÚ 4

PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO.

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS.

CALAMARES DE POTERA A LA ANDALUZA CON PIMIENTOS ASADOS.

PULPO DE PEDRERO A LA PARRILLA CON ALIOLI SUAVE.

PARA SEGUIR (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 40 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

ARROZ CON CHIPIRONES DE COSTA Y VERDURAS DE TEMPORADA.

O

RODABALLO AL HORNO A LA VINAGRETA DE ESTRAGÓN Y VERDURITAS AL-DENTE.

O

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR A LA MOSTAZA ANTIGUA

CON PATATAS TORNEADAS A LAS FINAS HIERBAS.

EL DULCE FINAL

SOUFFLÉ DE QUESO CREMOSO Y COULÍS DE FRUTOS ROJOS.

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)

VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

(D.O. RÍAS BAIXAS) MARTÍN CÓDAX SOBRE LÍAS - ALBARIÑO 100%.

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) IZADI CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RESERVA – TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 72,00€

(IVA AL 10% 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.