

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota
Croquetas cremosas de centollo (2 uds. por persona).
Pulpo de pedrero cocido al aceite de pimentón.
Alcachofas naturales floreadas a la escama de sal.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Tronco de rape a la Donostiarra.

o

Lomo bajo de vaca madura a la escama de sal.

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

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 gas 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).
- 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

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota corte a cuchillo.

Calamares de potera fritos a la Andaluza con pimientos asados.

Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento.

Ensalada de lomos de bonito de campaña, con tomate de nuestra finca.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Arroz de marisco y pescado de roca.

o

Lubina a la parrilla con cassé de tomate y emulsión de albahaca.

o

Corte de vacuno mayor madurado 45 días con patata rústica a las finas hierbas.

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.

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 69,00€

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).
- 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

Primeros para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla roja encurtida y cilantro.

Alcachofas naturales floreadas a la escama de sal.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Caldereta de arroz con carabinero del Sur.

o

Merluza de Burela a la Bilbaína con verduras al-dente.

o

Villagodio de carne roja a la parrilla con pimientos del piquillo.

El final más dulce

Tiramisú con Mascarpone, soletilla de café 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) Montenovio - 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€

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 IV

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.

Almejas de Carril a la sartén.

Gamba roja de Denia a la parrilla.

Pulpo de pedrero a la Gallega.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

o

Rodaballo estilo Guetaria.

o

Solomillo de Perigourdine de boletus y trufa negra.

El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento 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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovio - 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 77,00€

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).
- 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.