

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y solomillo de bellota al corte

Tomates seleccionados con piparras encurtidas

Zamburiñas gratinadas al Albariño al punto de azafrán (2 uds. por persona).

Croquetas cremosas del Chef.

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

Merluza de pincho a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Lomo de ternera de Guadarrama con pimientos rojos asados.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Árabe e infusiones naturales.

Mignardises

(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 gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 60,00€

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 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 II

Primeros platos para compartir **(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.

Gambas alistadas salteadas al ajo-guindilla.

Alcachofas frescas a la parrilla con cristal de sal (2 Uds. por persona).

Calamares de potera a la Romana.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz marinero con chipirones de potera y verduras de temporada

o

Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.

o

Medallones de solomillo al Armagnac con ajos tiernos.

El final más dulce

Torrija Brioche” El Gran Barril”.

Café Árabe e infusiones naturales

Mignardises.

(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) Montenojo - 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€

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 platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.

Gamba roja alistada, hervida o parrilla.

Ensalada de tomate de temporada, bonito de norte y cebolleta fresca.

Pulpo de pedrero cocido al momento con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

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

Corte de lubina de estero con chutney de tomate y cremoso de apio-nabo.

o

Centro de solomillo a la parrilla con sal Maldón y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce

Coulant de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Árábica e infusiones naturales.

Mignardises.

(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 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 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 IV

Primeros platos para compartir **(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico y lomo de bellota al corte.
Gamba blanca de Huelva hervida al punto de sal.
Pulpo de pedrero braseado con parmentier de batata.
Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla encurtida y cilantro.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina

o

Rodaballo a la Bilbaína, con verduritas torneadas.

o

Solomillo de vacuno mayor con Perigourdine de setas y trufa negra.

El final más dulce

Soufflé de queso cremoso con Toffee y coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Mignardises.

(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) 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 75,00€

(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 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.