

MENÚ DE GRUPO | JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ I

Primeros platos a compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Croquetas caseras del Chef. (2 uds. por persona)

Calamares de potera fritos a la Gaditana.

Tomate de temporada con aguacate fresco al aliño de limón verde.

Para seguir (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 Burela a la brasa con su Bilbaína ligera.

o

Entrecot de vacuno madurado 45 días a las brasas.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips fritas al momento)

El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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€

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 DE GRUPO | JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Gambas alistadas de Costa al ajo-guindilla.

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

Ensalada de bonito del Norte, tomate de estación y cebolleta dulce.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz marinero con chipirones de anzuelo y verduritas.

o

Lubina de estero a las brasas con su Pilpil.

o

Lomo bajo de carne roja en parrilla.

(Guarniciones para compartir: lechuga crujiente con cebolla dulce y patatas chips fritas al momento)

El dulce final

Tiramisú de crema de Mascarpone y gelatina de Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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%.

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 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 DE GRUPO | JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ III

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

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.
Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal.
Zamburiñas gratinadas al Albariño.
Lubina frita en adobo de lima.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz de pescado de roca y marisco.

o

Rape de tripa negra a las brasas.

o

Solomillo de carne roja al grill al punto de sal.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados
y patatas chips fritas al momento)

El dulce final

Soufflé de chocolate negro con crema helada de violeta.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.
(El pan y los postres se preparan 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 DE GRUPO | JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Selección de jamón y lomo ibérico de bellota al corte.

Pulpo de pedrero a las brasas con alioli suave.

Gamba roja de Jávea a la parrilla.

Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz con carabineros del sur.

o

Rodaballo salvaje a las brasas estilo Guetaria.

o

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla de carbón.

(Guarniciones para compartir: Pimientos de piquillo confitados y patatas chips fritas al momento)

El dulce final

Hojaldre fino de manzana verde y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 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.