



## MENÚ I

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del norte.

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. Por persona).

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

### 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 con su Bilbaína suave.

o

Medallones de solomillo salteado en jugo de setas de temporada y ajos tiernos.

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo de P.X. con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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€**

**I.V.A. 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 II

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Alcachofas frescas floreadas a la escama de sal (2 Uds. Por persona).

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. Por persona).

Calamares de potera a la Andaluza.

### Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz con solomillo y setas de temporada.

o

Rape de tripa negra al ajo dorado

o

Entrecot de vaca madura a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone con soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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€**

**I.V.A. 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 III

#### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de lomos de bonito del Norte con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Gamba alistada al ajo-guindilla.

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón de La Vera y sus cachelos.

#### Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz negro a la tinta del choco.

□

Lubina al horno a la escama de patata.

□

Entrecot de vaca madura con pimientos confitados.

#### El dulce final

Soufflé de chocolate Guanaja con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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 68,00€**

**I.V.A. 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 IV

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Alcachofas frescas floreadas a la escama de sal (2 Uds. Por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

### Para seguir (a elegir una opción)

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

Caldereta de arroz con carabineros del Sur.

□

Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-guindilla.

□

Solomillo de vacuno mayor con foie de pato con reducción de Oporto.

### El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

### 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€**

**(I.V.A. 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.