

MENÚ I

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona.

Tomate de la Huerta seleccionado con piparras encurtidas y aceite de oliva virgen.

Tortilla paisana a la asturiana.

Degustación de fabes con su compango.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Merluza rellena de centollo de la Ría.

o

Entrecot de vaca roxa a las brasas.

LA DULCE TENTACIÓN

Cremoso de arroz con leche con caramelo tostado.

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 o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 63,00€

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

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Cecina de León ligeramente ahumada.
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal.
Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza-miel.
Degustación de fabes, al estilo tradicional

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape braseado a la Bilbaína ligera.

o

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta de queso Vidiago con confitura de naranja amarga.
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 67,00€

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 III

PARA COMPARTIR

(1 plato para cuatro personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Lomo de bonito de campana con cebolleta fresca y tomate natural.

Croquetas del Chef.

Degustación de fabes con su compango.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Lomo de lubina al horno con cassé de tomate y emulsión de albahaca

o

Tronco de solomillo al foie o al Cabrales.

LA DULCE TENTACIÓN

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso 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) 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€

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

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Pulpo de pedrero al aceite de pimentón de La Vera.
Calamares de potera fritos, al momento
Degustación de fabes, con pitxín y almeja fina.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

(Para más de 60 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo salvaje al horno con pimientos confitados.

o

Chuleta de solomillo de vacuno mayor carbón de encina.

LA DULCE TENTACIÓN

Tarta Pantxineta de hojaldre, almendra y crema pastelera.
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 78,00€

(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.