



## MENÚ 1

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte.

Tortilla de merluza de pincho y puerros confitados.

Croquetas de carabinero y jamón ibérico (2 Uds. por persona).

### Para seguir (a elegir una opción)

(Para más de 40 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz Marinero limpio, *"para no mancharse"*.

===

Lubina de estero a la Donostiarra con verduras grillé.

===

Centro de vacuno mayor con Perigourdini de setas y ajos tiernos.)

### El dulce final

Tarta de queso hecha en casa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa

(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 o sin gas).

**Precio por persona 65,00€**

**(IVA 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 2

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte

Zamburiñas gratinadas al Albariño al punto de azafrán.

Alcachofas frescas floreadas a la parrilla a la escama de sal (2 unid. por persona)

Boquerones plateados fritos abiertos al limón.

### Para seguir (a elegir una opción)

(Para más de 40 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz de pescadores con chipirones y rape de Costa.

===

Rape de tripa negra estilo Orio al ajo dorado.

===

Rabo de toro estofado al vino de Madrid.

### El dulce final

Torrija Brioche "El Barril".

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 68,00€**

**(IVA 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 3

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Colitas de gamba alistada al ajo-guindilla.

Ensalada de tomate de temporada, lomos de bonito del Norte y cebolla dulce.

Calamares de potera a la andaluza con pimientos asados.

### Para seguir (a elegir una opción)

#### (Para más de 40 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz seco con pescado de roca y marisco.

===

Lomo de merluza a la Bilbaína con verduras de temporada.

===

Entrecot de vacuno mayor (45 días de curación)

al punto de sal con pimientos confitados.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y Amaretto.

Café Árabe 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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**Precio por persona 72,00€**

**(IVA 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 4

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave.

Lubina de estero frita en adobo de lima

### Para seguir (a elegir una opción)

#### (Para más de 40 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz con chipirones de costa y verduras de temporada.

===

Rodaballo al horno a la vinagreta de estragón y verduritas al-dente.

===

Solomillo de vacuno mayor a la mostaza antigua  
con patatas torneadas a las finas hierbas.

### El dulce final

Soufflé de queso cremoso y coulis de frutos rojos.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**Precio por persona 76,00€**

**(IVA 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.