

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.

Ensaladilla rusa con bonito del Norte.

Tortilla de merluza de pincho y puerros confitados.

Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona).

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse". (Seco o caldoso)

o

Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.

o

Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.

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€

10% IVA 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, hágnoslo 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 y lomo puro bellota al corte.

Tomates de temporada, aguacate y albahaca al aliño de limón verde.

Croquetitas caseras del Chef. (2 Uds. por persona)

Pulpo hervido con sus cachelos y aceite de pimentón de La Vera.

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz marinero de marisco y pescado de roca (seco o caldoso).

0

Lubina de estero a la Donostiarra.

0

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos piquillo confitados.

El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera.

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%.

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% IVA 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, hágnoslo 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 y lomo puro bellota al corte

Alcachofas frescas en parrilla a la escama de sal (2 Uds. por persona).

Gambas blancas de Huelva cocidas

Calamar de potera a la Andaluza con pimientos asados.

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz de pescadores con marisco limpio y pescado de roca (seco o caldoso).

o

Merluza de pincho estilo Orio con verduras torneadas.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Cremoso de tiramisú con Amaretto y soletilla de café.

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 70,00€

10% IVA 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, hágnoslo 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 y lomo puro bellota al corte

Gambas rojas de Jávea hervidas o a la parrilla.

Selección de tomates de temporada, lomos de bonito del Norte y cebolleta dulce.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

Para seguir

(a elegir una opción)

Arroz con carabinero de Isla Cristina (seco o caldoso).

o

Rodaballo estilo Guetaria con verduras grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato
y reducción de Pedro Ximénez.

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido con crema helada 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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 75,00€

(10% IVA 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, hágnoslo 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.*