

## 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, 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 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).

o

Lubina de estero a la Donostiarra.

o

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos piquillo confitados.

### **El dulce final**

Filloas rellenas de crema pastelera.  
Café Árabe 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, 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 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 Árabe 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 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 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 Árábica 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, 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.