

## MENÚ I

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato para cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Tortilla de puerro fresco confitado y bacalao.

Croquetas cremosas de ibérico (2 Uds. por persona).

### 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".

====

Rape de tripa negra a las brasas con refrito de ajos y verduras al-dente.

====

Lomo bajo de vacuno mayor al carbón de encina con patatas rústicas a las finas hierbas.

### El dulce final

Tarta de queso artesana y caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 para cada 4 personas)**

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Colitas de gamba alistada al ajo-guindilla.

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

Pulpo hervido al aceite de pimentón y con sus cachelos.

### Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz de pescadores con chipirones y verduritas.

====

Merluza de Celeiro a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

====

Lomo de vacuno mayor con pimientos cristal confitados.

### El dulce final

Torrija Brioche con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 68,00€**

**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 III

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato para cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota al corte.

Salpicón de pulpo, rape y gamba de costa.

Zamburiñas al horno (2 Uds. por persona).

Calamar 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 seco de rape de roca, choco de potera y ajetes.

====

Lubina de estero a la escama de patata.

====

Solomillo de vacuno mayor a las brasas con tomate provenzal al romero.

### El dulce final

Filloas de crema pastelera con azúcar y canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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 72,00€**

**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 IV

### Primeros platos para compartir (1 plato para cada 4 personas)

Jamón Y Lomo ibérico de bellota al corte.

Gamba roja de Jávea a la parrilla.

Ensalada de tomate de temporada con lomos de bonito de campaña y cebolleta fresca.

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)

Caldero de arroz con carabinero de Isla Cristina.

====

Rodaballo estilo Guetaria con verduritas grillé.

====

Solomillo de vacuno madurado con foie de pato en jugo de Oporto.

### El dulce final

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se preparan 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€**

**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.*