

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.

Tomates seleccionados con aguacate y albahaca al aliño cítrico.

Zamburiñas gratinadas al Albariño al punto de azafrán (2 uds. por persona).

Croquetas cremosas de ibérico y carabineros.

Segundo plato (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 horneado al ajo dorado.

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos rojos asados y patata rústica.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Árábica e infusiones naturales.

Mignardises.

(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 gas 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 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 II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.

Gambas alistadas salteadas al ajo-guindilla.

*Ensalada de lechuga viva, aguacate, cebolla roja
y manzana Reineta al aliño de mostaza.*

Calamares de potera a la Romana.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz marinero con chipirones de potera y verduras de temporada.

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

Medallones de solomillo en Perigord de setas y trufa negra.

El final más dulce

Torrija Brioche” El Gran Barril”.

Café Árábica e infusiones naturales

Mignardises.

(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 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 cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.

Alcachofas naturales a la parrilla a la escama de sal.

Gamba blanca hervida al punto de sal.

Pulpo de pedrero cocido al momento.

con aceite de oliva virgen y pimentón de La Vera.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz marinero de marisco limpio y pescado de roca.

Corte de lubina de estero con chutney de tomate y cremoso de apio-nabo.

Chuleta de solomillo de vacuno madurado y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce

Coulant de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Árabe e infusiones naturales.

Mignardises.

(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 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 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.

Gamba roja hervida o parrilla al punto de sal.

Ensalada de tomate de temporada, bonito del norte y cebolleta fresca.

Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla encurtida y cilantro.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

Suprema de rodaballo a la Donostiarra con verduras al-dente.

Tournedó de solomillo en jugo trufado y foie de pato.

El final más dulce

Soufflé de queso cremoso con Toffee y coulis de frutos rojos.

Café Árabe e infusiones naturales.

Mignardises.

(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) Montenovio - 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 78,00€

(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.