



## **MENÚS DE GRUPO**

**(Validez hasta mayo de 2019)**



## MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates de la Huerta con piparras encurtidas.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Croquetas caseras del Chef (de ibérico y carabineros).

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de pincho a la Bilbaína suave y verduras al dente.

o

Lomo de vaca mayor a la parrilla con patatas rústicas a las finas hierbas.

### El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con coulis de frambuesa.

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 43,50€**

**10% I.V.A. 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.
- 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

(Válido hasta mayo de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.

Calamares de potera con mayonesa de Albariño.

Pulpo a la Gallega con sus cachelos y aceite de pimentón.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco con verduritas y chipirones.

o

Lubina de pincho con bisque marinero.

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con sal Maldón.

### El dulce final

Tiramisú (cremoso de Marcarpone, 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)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 49,50€**

**10% I.V.A. 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.*
- *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**

(Válido hasta mayo de 2019)

### **Primeros platos para compartir**

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gamba blanca de Huelva cocida.

Alcachofas naturales a la parrilla.

Lubina de pincho frita al adobo de lima.

### **Para seguir (a elegir uno)**

Arroz Marinero seco con carabineros de Isla Cristina.

o

Rape del Cantábrico al ajo dorado.

o

Solomillo de vacuno mayor y pimientos confitados.

### **El dulce final**

Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.

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)**

##### **Vino blanco (Magnum)**

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

##### **Vino tinto (Magnum)**

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas),.

**PRECIO POR PERSONA 54,50€**

**10% I.V.A. 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.*
- *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

(Válido hasta mayo de 2019)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Santa Pola a la parrilla.

Almejas de Carril a la sartén.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero seco con bogavante nacional.

o

Rodaballo al horno con Bilbaína templada.

o

Solomillo en jugo trufado y foie fresco de pato.

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

#### Vino tinto (Magnum).

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva.- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 59,00€**

**(10% I.V.A. 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.*
- *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.*