

**MENÚ 1**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.*

*Ensaladilla rusa tradicional con bonito del Norte.*

*Croquetas caseras de ibérico (2 uds. por persona).*

**Para seguir (a elegir uno)**

*Arroz Marinero limpio “para no mancharse”.*

o

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

o

*Escalopines de solomillo al ajo dorado.*

**El dulce final**

*Tarta de queso con coulis de frambuesa.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces de la Casa.*

**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 55,00€**

**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.*
- *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 2**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Ensalada de tomate fresco, bonito de campaña y cebolla dulce.*

*Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.*

*Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal (2 uds. por persona)*

**Para seguir (a elegir uno)**

*Arroz seco de verduras de nuestra huerta y chipirones.*

*o*

*Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduritas grillé.*

*o*

*Entrecot de vaca madura con sal Maldón y pimientos del piquillo confitados.*

**El dulce final**

*Filloas caseras rellenas de crema pastelera al punto de canela.*

*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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

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

**Vinos tintos (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 57,00€**

**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.*
- *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 3**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera.*

*Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.*

*Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.*

*Delicias de merluza a la romana con patata hilada.*

**Para seguir (a elegir uno)**

*Caldereta de arroz con carabineros de Huelva.*

*o*

*Rape de tripa negra al ajo dorado.*

*o*

*Solomillo de vacuno mayor braseado en su jugo  
con patata rústica a las finas hierbas.*

**El dulce final**

*Tocino de cielo al caramelo.*

*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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

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

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

**Vinos tintos (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.*
- *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 4**

**Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.*

*Foie de pato hecho en casa con manzana en confitura.*

*Ensalada de lomos de bonito del norte tomate de temporada y cebolleta fresca*

*Rabas de calamar fritas con asadillo de pimientos.*

**Para seguir (a elegir uno)**

*Caldereta de arroz con bogavante gallego.*

*o*

*Rodaballo al horno con verduras de temporada*

*o*

*Tournedó de carne roja con foie fresco de pato y reducción de Oporto.*

**El dulce final**

*Soufflé de chocolate fluido al horno.*

*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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.*

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

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

**Vinos tintos (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 65,00€**

**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.*
- *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.*