

## MENÚ I

### Primeros platos para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomate de temporada aliñado con piparras encurtidas

Tortilla de puerros confitados, merluza de pincho y pimientos de Guernica.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

### Para seguir (a elegir una opción)

Arroz Marinero limpio, *“para no mancharse”*.

o

Merluza de anzuelo a la bilbaína ligera con verduras al-dente

o

Solomillo de vacuno mayor en su jugo con ajos tiernos.

### El dulce final

Tarta de queso hecha en casa con coulis de naranja.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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 57,00€**

**I.V.A. al 10% 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 ibérico de bellota al corte.

Ensalada de hojas verdes, huevo hervido, aguacate, trigueros y cebolleta dulce al aliño de mostaza.

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

Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

**Para seguir (a elegir una opción)**

Caldereta de arroz con pescado de roca y verduras de temporada.

o

Lubina de pincho a la escama de patata con verduras grillé.

o

Lomo de vacuno mayor con pimientos rojos confitados.

**El dulce final**

Bocadito de cielo al caramelo.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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 60,00€**

**I.V.A. al 10% 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 ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

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

Calamares de potera a la Andaluza.

**Para seguir (a elegir una opción)**

Caldero de arroz con choco y gamba de Costa.

o

Tronco de rape de tripa negra al ajo-dorado.

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con patatas a las finas hierbas.

**El dulce final**

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

**Precio por persona 65,00€**

**I.V.A. al 10% 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 cada 4 personas)**

Jamón ibérico de montanera.

Gambas rojas de Jávea a la parrilla.

Ensalada de lomos de bonito de campana con tomate natural y cebolleta dulce.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

**Para seguir (a elegir una opción)**

Caldereta de arroz con carabinero del sur.

o

Rodaballo de estero a la Bilbaína con verduras torneadas.

o

Solomillo de vacuno madurado con foie de pato y reducción de P.X.

**El dulce final**

Coulant de chocolate fluido y crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados 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) Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Aguas minerales (con o sin gas).

**Precio por persona 69,00€**

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