

## Menú 1

### Para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tomates seleccionados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras del Chef. (De gamba de costa y puerro, y de jamón ibérico de bellota)

Berenjena braseada con Ajoblanco malagueño.

### Segundo plato

**(A elegir una opción)**

**(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Merluza de pincho a la parrilla con Bilbaína ligera.

---

Entrecot de vacuno mayor a las brasas.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,  
y pimientos italianos braseados)**

### El final más dulce

Torrija brioche con crema helada de vainilla.

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 63,00€**

**10% IVA INCLUIDO**

#### Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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 2

### Para compartir

#### (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Carpaccio de calabacín con pesto, rúcula y piñones.

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

Rabas de calamar de potera fritas al momento con mahonesa de lima.

### Segundo plato

#### (A elegir una opción)

**(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Lomo de lubina de estero braseada.

o

Lomo bajo de vacuno madurado al carbón de encina.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,  
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

### El final más dulce

Tiramisú de Mascarpone, Amaretto y soletilla de café.

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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovio - 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 66,00€**

**(10% IVA INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 3

### Para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Pulpo de roca a la brasa con mahonesa de Albariño.

Aguacate braseado con vinagreta de gamba roja.

Bocaditos de merluza de pincho frita en harina de arroz.

### Segundo plato

**(A elegir una opción)**

**(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Rape de tripa negra a la Donostiarra.

---

Solomillo de carne roja con reducción de sus jugos y ajetes tiernos.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas,  
y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

### El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos.

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) 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 69,00€**

**(10% IVA INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 4

### Para compartir

**(1 plato cada 4 personas)**

Jamón ibérico de bellota al corte.

Tarrina de foie de pato hecha en Casa con confitura de higos y manzana.

Gamba alistada salteada al ajo-guindilla.

Pimientos rojos italianos braseados a la leña.

### Segundo plato

**(A elegir una opción)**

**(Para más de 30 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)**

Rodaballo estilo Guetaria.

---

Tournedó al foie de pato con reducción de sus jugos.

**(Nuestros platos principales van acompañados de patatas a la inglesa fritas y finas, y lechuga viva aliñada con cebolla morada)**

### El final más dulce

Coulant de chocolate negro y crema helada de violeta.

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) 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 75,00€**

**(10% IVA INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.*
- *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.*