



**MENÚS DE GRUPO**  
*(Válidos hasta octubre de 2018)*

## MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

Salmorejo con lascas de jamón ibérico, huevo de codorniz y su regañá

Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce

Tortilla de merluza y puerros confitados

Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona)

### Para seguir (A elegir uno)

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

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse"

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla con alioli suave

o

Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez

### El dulce final

Tocino de cielo con vainilla helada y Pedro Ximénez

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 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 II

**(Validez hasta octubre de 2018)**

### **Primeros platos para compartir**

Jamón ibérico de montanera al corte

Langostinos de trasmallo cocidos.

Croquetitas caseras del Chef (2 uds. por persona).

Pulpo a la brasa con Alioli suave.

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

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

Arroz negro a la tinta del calamar

o

Rape de tripa negra con Bilbaína templada y verduras al-dente.

o

Carrillera de ternera estofada al vino de Garnacha.

### **El dulce final**

Filloas rellenas de crema pastelera.

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), cervezas y refrescos.

**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**

**(Validez hasta octubre de 2018)**

#### **Primeros platos para compartir**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*

*Gambas blancas de Huelva cocidas.*

*Trigueros al grill con su Romesco.*

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

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

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

*Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos.*

*o*

*Merluza de Celeiro a la Gallega con sus cachelos.*

*o*

*Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.*

#### **El dulce final**

*Cre moso de tiramisú con soletilla de café y Amaretto.*

*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), cervezas y refrescos.*

**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**  
**(Validez hasta octubre de 2018)**

**Primeros platos para compartir**

*Jamón ibérico de bellota al corte.*  
*Gambas rojas de Jávea cocidas o plancha.*  
*Pulpo de pedrero a la Gallega con sus patatinas.*  
*Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.*

**Para seguir (A elegir uno)**

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

*Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.*

o

*Rodaballo al horno con verduras grillé.*

o

*Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.*

**El dulce final**

*Brownie de chocolate con helado de vainilla Bourbon.*  
*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), cervezas y refrescos*

**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.*