

MENÚS

DE

GRUPO



MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Ensaladilla rusa de merluza

Amejas de Carril a la sartén ligeramente picantitas

Saquitos de queso crema y Carabineros (2 uds. por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero limpio, *"para no mancharse"*

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla con alioli suave

o

Salteado de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez

El dulce final

Tiramisú con gelatina de Amaretto

Café Árabe e infusiones naturales

Bombones de chocolate

(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 39,50€
10% I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de montanera al corte
Langostinos de trasmallo cocidos
Croquetitas caseras del Chef (2 por persona)
Pulpo a la brasa con ali-oli suave

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con rape y choco de potera

o

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

o

Carrillera estofada a la uva Garnacha

El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera

Café Árábica e infusiones naturales

Bombones de chocolate

(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 Víticultor - Verdejo 100%

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

Aguas minerales (con o sin gas),

refrescos y cervezas

Precio por persona 45,00 €
10% I.V.A. no incluido

MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte
Gambas blancas de Huelva cocidas
Alcachofas en flor a la parrilla (2 uds por persona)
Buñuelos de bacalao y ajoblanco malagueño (2 uds por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero caldoso con almejas de Carril
o
Merluza de Celeiro a la Gallega con sus cachelos
o
Lomo de vaca mayor con sal Maldón y patata morada

El dulce final

Tocino de cielo al Caramelo con helado cremoso

Café Árábica e infusiones naturales
Bombones de chocolate
(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) Viña Pomal - Tempranillo 100%
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 49,50€
10% I.V.A. no incluido

MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

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

Para seguir (a elegir uno)

Arroz caldoso con Carabinero de Isla Cristina
o
Rodaballo al horno con verduras grillé
o
Solomillo de vaca mayor con patatas fritas recién hechas

El dulce final

Brownie de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Café Árábica e infusiones naturales

Bombones de chocolate

(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%

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%
(D.O. Ca Rioja) Marqués de Murrieta R.V.a.- Tempranillo, Garnacha tinta
y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet
Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 51,00€
10% I.V.A. no incluido

