

## 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**

