



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta octubre de 2018)



MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2018)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras, diferentes cada día. (2 Uds por persona).

Mollejitas de cordero lechal, salteadas con ajos tiernos.

Segundo plato (a elegir uno)

Risotto de boletus con trufa negra y teja de Parmesano.

o

Merluza de Burela con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.

o

Entrecot de carne roja con patatas al romero y tomate provenzal.

El final más dulce

Tiramisú de Mascarpone, soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia - Tempranillo 100%.

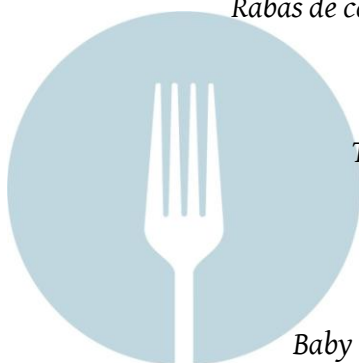
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 48,50€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones: .

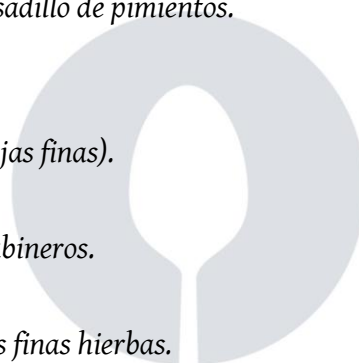
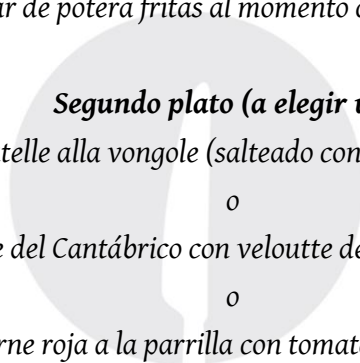
- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.*
- *Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información 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)****Para compartir****(1 plato cada 4 personas)***Jamón ibérico de montanera al corte.**Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolla dulce.**Tartar de salmón salvaje de Alaska con alga wakame.**Rabas de calamar de potera fritas al momento con asadillo de pimientos.***Segundo plato (a elegir uno)***Tagliatelle alla vongole (salteado con almejas finas).*

o

Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros.

o

Baby de carne roja a la parrilla con tomate a las finas hierbas.**El final más dulce***Tarta de queso hecha en casa con coulis de frutos del bosque.**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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.**(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.***Vinos tintos (Magnum)***(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia - Tempranillo 100%.**(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.**Aguas minerales (con o sin gas)**cervezas y refrescos***PRECIO POR PERSONA 52,50€****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)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Isla Cristina hervida .

Ensaladilla rusa de merluza de Burela.

Ensalada de Burratina trufada, rúcula y tomate seco al aliño de Módena.

Segundo plato (a elegir uno)

Caldereta de arroz con choco y almejas.

o

Bacalao "Alta Cocina" al pilpil.

o

Taco de solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie al Oporto.

El final más dulce

Tarta de queso con yema tostada.

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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

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

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia - 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 58,50€

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)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba roja de Javea, cocida o a la parrilla.

Almejas especiales a la sartén.

Laminado de bacalao confitado con su Ajoarriero y huevos rotos.



Segundo plato (a elegir uno)

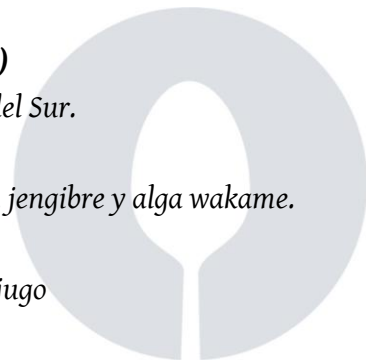
Caldereta de arroz con carabinero del Sur.

o

Tataki de atún de almadraba en marinado de teriyaki, jengibre y alga wakame.

o

Tostón de cochinito asado en su jugo



El final más dulce

Soufflé de chocolate Guanaja.

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) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

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

Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia - 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 60,50€

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.