

A white silhouette of a fork inside a light blue circle.A white silhouette of a knife inside a light grey circle.A white silhouette of a spoon inside a light grey circle.

MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta mayo de 2019)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2019)

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).

Alcachofas naturales a la parrilla.

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, Crianza - 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 mayo de 2019)

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.

Pulpo de pedrero a la brasa con Parmetier de patata al aceite de pimentón.

Boquerones plateados fritos en adobo de lima.

Segundo plato (a elegir uno)

Tagliatelle alla vongole (salteado con almejas finas).

o

Rape del Cantábrico con veloutte de carabineros.

o

Corte de lomo bajo de vaca madura 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, Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

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 mayo de 2019)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón de montanera cortado a cuchillo.

Gamba blanca de Isla Cristina hervida .

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

Calamares de potera fritos al momento con asadillo de pimientos.

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

Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla.

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, 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).

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 mayo de 2019)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Almejas de concha fina 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

Rodaballo al horno con verduritas de temporada al dente.

o

Tostón de cochinitillo 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, 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).

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.**