



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta mayo de 2020)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2020)

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).

Huevos de corral rotos con piperrada y laminado de bacalao confitado.

Segundo plato (a elegir uno)

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

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 Calavía, 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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 2020)

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.

Lubina frita en adobo de lima.

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

Segundo plato (a elegir uno)

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

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 Árabe 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 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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 2020)

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.

Rabas de calamar de potera fritos al momento con asadillo de pimientos.

Segundo plato (a elegir uno)

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

Bacalao "Alta Cocina" braseado con Ajoarriero y su 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 59,50€

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 2020)

Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.

Terrina de foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto.

Gamba roja de Javea a la parrilla.

Almejas de concha fina a la sartén.

Segundo plato (a elegir uno)

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

Rodaballo salvaje al horno con Bilbaína de estragón.

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 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 65,00€

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). Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.