



**MENÚS
DE
GRUPO**



MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico
Ensalada de espinacas, de pera fresca, piñones
y beicon frito al aliño de mostaza
Selección de croquetas cremosas (2 Uds. por persona)
Tortilla jugosa de bacalao y puerros

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse"
o
Merluza de pincho asada con Alioli de azafrán
o
Pollo Coquelet con especias y cítricos

El dulce final

Cremoso de arroz con leche y azúcar tostado

Café Arábica e infusiones naturales
Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

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

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),

PRECIO POR PERSONA 42,00€

10%%I.V.A. INCLUIDO

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

- Tartar de salmón salvaje de Alaska con alga wakame
- Ensaladilla rusa con gambas marinadas
- Alcachofas en flor a la parrilla (2 Uds. por persona)
- Buñuelos de bacalao y miel de romero (2 Uds. por persona)

Platos para elegir

- Arroz de picantón con verduritas frescas
o
- Chipirones de Palamós braseados al Ajili Mojili
o
- Solomillo Strogonoff con arroz azafranado

El dulce final

Quesada artesana

Café Arábica e infusiones naturales
Biscocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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

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

PRECIO POR PERSONA 45,00€

10%%I.V.A. INCLUIDO

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENU III

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Tomates secos y escalfados con Burrata Pugliese y rucola fresca

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima

Pulpo de pedrero a la brasa con suave Alioli

Platos para elegir

Arroz negro con choco de palanza

o

Bacalao "Alta Cocina" al Pilpil

o

Chuleta de vaca mayor a la parrilla

con risotto de ave

El dulce final

Soufflé fluido de chocolate

con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

PRECIO POR PERSONA 49,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENU IV

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte
Terrina de foie hecho en casa con confitura de higos
Colitas de gamba a la Gaditana con mahonesa de lima
Huevos estrellados con chanquetes y sal negra

Platos para elegir

Arroz con carabineros

o

Taco de rape del Cantábrico al ajo dorado

o

Tostón de cochinito al punto de sal con ravioli de piña y manzana

El dulce final

Torrija "La Entretenida", con crema helada de turrón

Café Arábica e infusiones naturales

Bizcocho casero

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

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

PRECIO POR PERSONA 51,00€

10%%I.V.A. INCLUIDO

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*