

## MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta mayo de 2020)



## MENÚ I

(Válido hasta mayo de 2020)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tortilla jugosa de bacalao y puerros.

Ensalada de espinacas, manzana fresca, piñones  
y beicon frito al aliño de mostaza.

Selección de croquetas cremosas de ibérico (2 Uds. por persona).

### Segundo plato a elegir una opción.

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

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de pincho a la sartén con su ajada de pimentón de La Vera.

o

Lomo bajo de carne roja con pimientos de piquillo.

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.

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 Calavia - Tempranillo 100%.

Aguas minerales (con gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 46,50€**

**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

(Válido hasta mayo de 2020)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa de bonito de campaña.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (2 Uds. por persona).

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima.

### Segundo plato a elegir una opción.

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

Arroz de picantón con verduritas frescas.

o

Lubina a la parrilla con tomate cassé y emulsión de albahaca.

o

Entrecot de lomo bajo con patatas confitadas a las finas hierbas.

### El dulce final

Torrija brioche "La Entretenida".

Café Árábica 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) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 50,00€**

**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).
- 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

(Válido hasta mayo de 2020)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de bonito del norte, tomate fresco y cebolleta.

Buñuelos de bacalao y miel de romero (2 Uds. por persona).

Pulpo de pedrero a la brasa al Alioli suave.

### Segundo plato a elegir una opción.

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

Arroz con chipirones de costa y verduritas.

o

Rape de tripa negra con vinagre de estragón y verduras al-dente.

o

Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo confitados.

### El dulce final

Quesada tradicional con caramelo Toffee.

Café Árábica 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) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 54,00€**

**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).
- 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 IV

(Válido hasta mayo de 2020)

### 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.

Tartar de salmón, aguacate fresco y rúcula al aliño de lima y mostaza.

Delicias de merluza de pincho a la andaluza con patata hilada.

### Segundo plato a elegir una opción.

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

Arroz con carabineros de Isla Cristina.

O

Rodaballo de costa, estilo Guetaria con verduras grillé.

O

Tostón de cochinitillo en su jugo con ravioli de piña y manzana.

### El dulce final

Soufflé de chocolate fluido y crema helada de vainilla.

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%.

(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 gas o sin gas).

**PRECIO POR PERSONA 58,00€**

**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).
- 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.