

MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2019)



MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

El mejor tomate de temporada con bonito de campaña y aceite de oliva virgen.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona).

Croquetas cremosos de ibérico y carabinero.

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 Burela a la Bilbaína ligera con verduras de temporada.

o

Medallones de solomillo al jugo de Oporto, habitas y ajos tiernos.

El final más dulce

Cheesecake hecho en Casa con caramelo Toffee.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

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 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 II

(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.
Espárragos trigueros al grill con su romesco.
Calamares de potera fritos con asadillo de pimientos.

Segundo plato (a elegir una opción)

Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo.
Arroz Negro a la tinta del choco.

o

Rape de tripa negra horneado al ajo dorado.

o

Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo confitados.

El final más dulce

Torrija brioche "El Gran Barril" con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

Vino tinto (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 55,00€

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

(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

Tortillitas de camarones con su Romesco.

Segundo plato (a elegir una opción)

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

Fideua de cabellín con rape y gambas.

o

Corte de lubina de pincho a la escama de patata.

o

Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

Vino tinto (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 60,00€

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

(Validez hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de montanera al corte.
Foie mi-cuit a las dos confituras de tomate y cebolla.
Gamba roja de Denia a la parrilla.
Lubina de costa frita al adobo de lima.*

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 a la parrilla estilo Orio con verduritas grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor con Perigourdini de setas y trufa negra.

El final más dulce

*Soufflé de chocolate con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Dulces de la Casa.*

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

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

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

Vino tinto (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).*
- *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.*