

## ***MENÚS DE GRUPO***

*(Validez hasta mayo de 2020)*



## **MENÚ I**

(Validez hasta mayo de 2020)

### **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 cremosas 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**

*TARTA DE QUESO hecho en Casa con caramelo Toffee.*

*Café Arábica 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 mayo de 2020)

### **Primeros platos para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

*Jamón ibérico de montanera al corte.*

*Langostinos de Sanlúcar cocidos en agua de mar.*

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

*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 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 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 mayo de 2020)*

#### **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 mayo de 2020)*

### **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, cebolla encurtida y cilantro.*

### **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 Árabe 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.*