



## MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico y huevo de codorniz  
Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce  
Tortilla de merluza y puerros confitados  
Buñuelos de bacalao al Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona)

### Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse"

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla con alioli suave

o

Salteado de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez

### El dulce final

Tocino de cielo con vainilla helada y Pedro Ximénez

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra

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

### Nuestra bodega

#### Vino blanco (Magnum)

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

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia – Crianza – Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

**Precio por persona 39,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

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

## MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de montanera al corte  
Langostinos de trasmallo cocidos  
Croquetitas caseras del Chef (2 por persona)  
Pulpo a la brasa con Alioli suave

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz con choco y gambas de Isla Cristina

o

Rape de tripa negra con Bilbaína templada y verduras al-dente

o

Carrillera estofada a la uva Garnacha

### El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra

(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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

**Precio por persona 45,00€ -  
10% I.V.A. no incluido**

## MENÚ III

(Validez hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte  
Gambas blancas de Huelva cocidas  
Alcachofas floreadas a la parrilla (2 Uds. por persona)  
Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero caldoso con almejas de Carril

o

Merluza de Celeiro a la Gallega con sus cachelos

o

Lomo de vaca mayor con sal Maldón y patata morada

### El dulce final

Cremoso de tiramisú con soletilla de café y Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra

(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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

**Precio por persona 49,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

## MENÚ IV

(Validez hasta octubre de 2017)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte  
Gambas rojas de Jávea cocidas o plancha  
Pulpo de pedrero a la Gallega con sus patatinas  
Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina

O

Rodaballo al horno con verduras grillé

O

Solomillo de vaca mayor con patatas fritas recién hechas

### El dulce final

Brownie de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra

(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 - Albariño 100%

#### Vino tinto (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 o sin gas),  
refrescos y cervezas

**Precio por persona 54,00€**

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

**10% I.V.A. no incluido**

