

## MENÚS DE GRUPO

*(Válidos hasta octubre de 2019)*



## MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2019)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de montanera al corte.

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)

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

Caldereta de arroz marinero limpio, "para no mancharse".

o

Merluza de pincho estilo Orio con verduras torneadas.

o

Medallones de solomillo en su jugo al Pedro Ximénez.

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(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 48,00€**

**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

Jamón ibérico de montanera al corte.

Langostinos de trasmallo cocidos.

Croquetitas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

Pulpo a la brasa con Alioli suave.

### Para seguir (A elegir uno)

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

Arroz negro a la tinta del calamar.

o

Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.

o

Lomo bajo de vaca madura con pimientos piquillo confitados.

### El dulce final

Filloas rellenas de crema pastelera.

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 52,50€**

**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 III

(Validez hasta octubre de 2019)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte.  
Gambas blancas de Huelva cocidas.  
Espárragos trigueros al grill con su romesco.  
Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

### Para seguir (A elegir uno)

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

Arroz campestre de setas de temporada, solomillo y ajos tiernos.

o

Corte de bacalao "Alta Cocina" al pilpil.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y patata rústica a las finas hierbas.

### El dulce final

Cre moso de tiramisú con Amaretto y soletilla de café.  
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 56,50€**

**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 IV

(Validez hasta octubre de 2019)

### Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas rojas de Jávea a la parrilla.

Almeja de Carril a la sartén al punto picante.

Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados.

### Para seguir (A elegir uno)

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

Arroz caldoso con carabinero de Isla Cristina.

o

Rodaballo al horno con verduras grillé.

o

Solomillo de vacuno mayor con foie fresco de pato y reducción de Pedro Ximénez.

### El dulce final

Sotobó de chocolate fluido con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

### 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) 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 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 abonarán 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.