



MENÚS DE GRUPO

(Válidos hasta mayo de 2020)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2020)

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 mayo de 2020)

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 mayo de 2020)

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Alcachofas naturales a la parrilla con escama de sal (2 Uds. Por persona).

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 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 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 mayo de 2020)

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 Árábica 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 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.