



**MENÚS
DE
GRUPOS**

MENÚ I

(Validez hasta octubre de 2013)

Aperitivo de bienvenida

Tosta de brandada al gratén

→

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota con su pan cristal tostado al momento

Cigalitas de isla cristina Cocidas

Pulpo a la brasa y su alioli

→

Segundo plato (a elegir)

Rape de Barriga negra dorado con sus ajos

ó

Carrillera de ternera asada a la Bordelesa

ó

Arroz Marinero seco limpio "para no mancharse"

→

El final más dulce

Tarta de queso casera con coulis de frambuesa

Tejas de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

(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) Villa Narcisa - Verdejo 100%

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo

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

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Precio por persona 48,00€ - Iva al 10% no incluido

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

MENÚ II

(Validez hasta octubre de 2013)

Aperitivo de bienvenida

Degustación de gazpacho Andaluz

→

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota con su pan cristal,
aceite de oliva y tomate fresco

Langostinos de Sanlúcar terciados hervidos

Cazón en adobo al estilo de San Fernando

→

Segundo plato (a elegir)

Tacos de Bacalao Dos Gustos (pil-pil vizcaína)

ó

Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón
y patatas asadas a la Bearnesa

ó

Arroz negro a la tinta del choco

→

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera

Tejas de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

(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) Villa Narcisa - Verdejo 100%

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

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo

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

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

Precio por persona 52,00€ - Iva al 10% no incluido

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

MENÚ III

(Validez hasta octubre de 2013)

Aperitivo de bienvenida

Salmorejo cordobés con su regañá

→

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota con su pan cristal, aceite de oliva y tomate fresco
Gamba blanca de Huelva cocida
Pulpo a la Gallega con aceite de pimentón

→

Segundo plato (a elegir)

Lubina salvaje sobre escama de patata
ó
Entrecot de vaca mayor a las brasas con verduras de temporada
ó
Caldereta de Arroz con verduras y chipirones

→

El final más dulce

Soufflé de chocolate con helado de menta
Tejas de almendra
Café Arábica e infusiones naturales
(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) Villa Narcisa - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Gran Bazán - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(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 Cristobal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 55,00€ - Iva al 10% no incluido

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

MENÚ IV

(Validez hasta octubre de 2013)

Aperitivo de bienvenida

Cazuelita de Ajoblanco malagueño

→

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota con pan cristal tostado, tomate fresco y aceite de oliva
Gamba roja de Denia, cocida o plancha
Almejas de carril a la Marinera

→

Segundo plato (a elegir)

Tronco de merluza de Cudillero en salsa verde
ó
Solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie de pato
ó
Caldereta de arroz con carabineros de Isla Cristina

→

El final más dulce

Hojaldre de Manzana hecho al momento
Tejas de almendra
Café Arábica e infusiones naturales
(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) Villa Narcisa - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Gran Bazán - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(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 Cristobal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 60,00€ - Iva al 10% no incluido

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

MENÚ V

(Validez hasta octubre de 2013)

Aperitivo de bienvenida

Lomo de salmón ahumado al punto de lima

→

Primeros platos para compartir

Jamón ibérico de bellota con su pan cristal, aceite de oliva y tomate fresco
Gamba blanca de Isla Cristina cocida
Carabinero gigante abierto al horno

→

Segundo plato (a elegir)

Tronco de merluza de Cudillero en salsa verde
ó
Entrecot de vaca mayor con patatas torneadas
ó
Arroz con bogavante caldoso

→

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso
Tejas de almendra
Café Arábica e infusiones naturales
(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) Villa Narcisa - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Gran Bazán - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(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 Cristobal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 63,00€ - Iva al 10% no incluido

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