



## **MENÚ 1**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Calabacín ecológico con pesto de albahaca, rucola y piñones

Tartar de salmón rojo de Alaska con alga wakame

Berenjenas chips en finas láminas con queso de cabra y miel de caña

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

### **Segundo plato (a elegir uno)**

Tagliatelle con rape y gambas, ligeramente picante

o

Chipirones de Costa con escalibada de pimientos y albahaca

o

Solomillo Strogonoff con mostaza al estragón y guarnición de patatas asadas

### **El final más dulce**

Tiramisú del Mercado

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

### **Nuestra bodega**

#### **Vinos blancos (Mágnium)**

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

#### **Vinos tintos (Mágnium)**

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

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

**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 presupuesto.

## **MENÚ 2**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones  
Carpaccio de solomillo con rúcula, láminas de Parmigiano al aliño suave de limón  
Achachofas a la parrilla (2 Uds. por persona)  
Rabas de calamar de potera fritas al estilo de Santander

### **Segundo plato (a elegir uno)**

Lasaña de harina integral con pato confitado al tomate

o

Merluza de pincho al vapor con emulsión de lima

o

Lomo alto de vaca a la parrilla con sal Maldón y patatas con ajo

### **El final más dulce**

Panna Cotta a la Piamontesa con frutos secos y miel de caña

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

### **Nuestra bodega**

**(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

#### **Vinos blancos (Magnum)**

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

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

#### **Vinos tintos (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), cervezas y refrescos

**Precio por persona 43,00€**

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**



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

## **MENÚ 3**

(Validez hasta octubre de 2017)

### **Para compartir**

**(1 plato cada 4 personas)**

Paletilla de jamón ibérico de bellota

Zamburiñas al Albariño (2 por persona)

Coca Gourmet, de queso Fontina y trufa negra

Pulpo de roca a la brasa y Alioli de hierbas aromáticas

### **Segundo plato (a elegir uno)**

Risotto de setas de temporada con arroz Carnaroli, trufa negra y teja de Parmesano

o

Lubina de pincho asada con tomatada, patatas y aceituna negra

o

Chuleta especial de vacuno mayor seleccionado a la parrilla con tomate Provenzal

### **El final más dulce**

Coulant de chocolate Guanaja con crujiente de caramelo

Café arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

### **Nuestra bodega**

**(a elegir un vino blanco y un vino tinto)**

#### **Vinos blancos (Magnum)**

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

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

#### **Vinos tintos (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),  
cervezas y refrescos

**Precio por persona 46,00€**

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**



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

## MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2017)

### Para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Paletilla de jamón ibérico de bellota

Terrina de foie fresco de pato hecho en Casa

Tempura de gambas, trigueros y aros de cebolla dulce

Coca de queso Fontina y trufa negra

### Segundo plato (a elegir uno)

Ravioli de foie gras de pato sobre puerro estofado con reducción de Oloroso

o

Tronco de rape al horno con Bilbaína ligera

o

Taco de solomillo a la sartén con foie y reducción de P.X.

### El final más dulce

Soufflé de queso con cremosa vainilla y frutos rojos

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

### Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (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%

#### Vinos tintos (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), cervezas y refrescos

**Precio por persona 49,50€**

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

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