



MENÚ N°1

A elegir:

- Pochas con rape y langostinos. *
 - Ensalada de jamón ibérico de bellota y foie de pato con frutos del bosque.
 - Zamburiñas a la plancha con reducción de cítricos.
-

A elegir:

- Lomos de merluza en salsa verde con colas de langostino y su guarnición.
 - Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto con su guarnición.
-

Postre de la casa.

* Hasta un máximo de 40 pax.

MENÚ N°2

- Pastel templado de cabracho.
 - Tomate e huerta, yemas de espárrago y bonito del Cantábrico.
 - Langostinos salvajes a la plancha sobre sal gorda. (4 uds.)
-

A elegir:

- Lomos de rape a la plancha con refrito y su guarnición.
 - Confit de pato en salsa dulce con su guarnición.
-

Postre de la casa.

MENÚ N°3

- Plato de jamón ibérico de Bellota y medallones de micuit de pato con reducción de frutos secos.
 - Mil hojas de berenjenas rellenas de centollo con salsa suave de marisco.
-

A elegir:

- Lomos de rodaballo al horno con refrito de langostinos y su guarnición.
 - Solomillo de buey a la plancha con su guarnición.
-

Postre de la casa.

MENÚ N°4

- Ensalada de anchoas, ventresca y tomatitos.
 - Cazuela de pulpo a la parrilla con crema de patata.
 - ½ Abacanto del Cantábrico a la plancha.
-

A elegir:

- Lomos de rodaballo al horno con refrito de langostinos y su guarnición.
 - Albóndigas de rabo de buey con su guarnición.
-

Postre de la casa.

MENÚ N°5

Servido para compartir cada cuatro personas:

- Jamón ibérico de Bellota.
 - Pulpo a la gallega.
 - Surtido de fritos.
 - Arroz con abacanto.
-

A elegir:

- Lomos de merluza en salsa verde con colas de langostino y su guarnición.
 - Solomillo de buey a la plancha con su guarnición.
-

Postre de la casa.

MENÚ N°6

- Rabas frescas de jibión.
 - Degustación de anchoas (ahumada, artesana y gran reserva).
 - Bocartes rebozados con ensalada.
 - Almejas a la sartén.
 - Sorbete de limón al cava
-

A elegir:

- Langosta del Cantábrico cocida (600gr.)
 - Bogavante del Cantábrico a la plancha (600gr.)
-

Postre de la casa.

MENÚ INFANTIL

- Fritos variados (Rabas, croquetas, patatas fritas)
 - Nuggets de pollo.
 - Helado casero.
 - Refresco
-

POSTRES DE LA CASA

Tarta selva negra.

Tabla de frutas.

Brazo gitano.*

Soufflé Alaska.

Pastel fluido de chocolate.

Helado casero de queso.

** Hasta un máximo de 40 pax.*

CONDICIONES DE LOS MENÚS

- **Todos los comensales deberán tomar el mismo menú y postre.**
- Todos nuestros menús de adulto incluyen vino tinto D.O Rioja crianza, vino blanco de Galicia, agua mineral y café. No se incluyen refrescos,
- Los menús son totalmente modificables, pida su cotización.
- Será obligatorio realizar las elecciones de los platos con 5 días de antelación en eventos de más de 20 personas. Así como comunicar una relación de asistencia con nombre y apellido.
- Posibilidad de disponer de un comedor privado con un suplemento por persona.
- Disponemos de mesas redondas de hasta 12 personas. Para montajes especiales consultar presupuesto.
- Mínimo de 15 comensales.
- SGAE
- Barra libre con suplemento/hora/persona (mín. 2h.- máx. 3h.) (Mín. 80 personas).
- Validez de las condiciones y contenidos de este documento: 15 días.