

## MENÚ Nº1

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 patata panadera.
  - Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto con patatas fritas.
- 

Postre de la casa.

## MENÚ Nº2

- 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 de langostinos y patata panadera.
  - Confit de pato en salsa dulce con patatas fritas y setas naturales.
- 

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 patata panadera.
  - Solomillo de buey a la plancha con pastel de patata y setas naturales.
- 

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 patata panadera.
  - 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 patata panadera.
  - Solomillo de buey a la plancha con patatas fritas y setas naturales.
- 

Postre de la casa.

## MENÚ N°6

- Rabas frescas de jibiión.
  - 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.

## 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 de 15€ por persona. Mínimo 150€.
- Disponemos de mesas redondas de hasta 12 personas. Para montajes especiales consultar presupuesto.
- Mínimo de 15 comensales.
- SGAE 180€
- Barra libre 12€/hora por persona (mín. 2h. - máx. 3h.) (Mín. 80 personas).
- Validez de las condiciones y contenidos de este documento: 15 días.