

MENU 1

ENTRANTES (Cada 4 personas)

- ❖ Surtido de ibericos de bellota
(jamón, salchichón, chorizo)
- ❖ Surtido de croquetas caseras
(jamón ibérico, arroz negro, lomito ibérico)
- ❖ Tosta de boquerón en vinagre sobre cama de mazamorra
- ❖ Tacos de japuta en adobo andaluz

PRINCIPAL (A elegir 1 plato)

- ❖ Atún fresco de Isla Cristina con tempura de verdura acompañada de salsa teriyaki
- ❖ Secreto asado al horno con parmentier de la casa al aceite de trufa y jugo de carne

SURTIDO DE POSTRES (Cada 4 personas)

BODEGA

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza de bodega Estrella Galicia, vino blanco afrutado, vino blanco semidulce, vino tinto D.O. Rioja, D.O. Ribera del Duero

- Toda la bebida consumida desde el inicio del menu, hasta el final, están incluidas. Las consumidas anterior o posteriormente, serán facturadas a parte.
- Los platos principales deberán ser elegidos y confirmados con 24h. o 48h. de antelación.
- La formalización de la reserva se hará tras el abono de 10 euros por persona, que serán descontados el día de la reserva de la totalidad de la cuenta.

PRECIO: 35 EUROS POR PERSONA

MENU 2

ENTRANTES (Cada 4 personas)

- ❖ Surtido de ibericos de bellota
(jam3n, salchich3n, chorizo)
- ❖ Queso puro de oveja
- ❖ Brocheta de gamb3n con teriyaki
- ❖ Delicias de flamenqu3n de rabo de toro en salsa emulsionada

PRINCIPAL (A elegir 1 plato)

- ❖ Merluza al cava con patatas a lo pobre
- ❖ Costillar ib3rico a dos temperaturas con costra de barbacoa
- ❖ Solomillo ib3rico al wisky con patatas al horno en su jugo

SURTIDO DE POSTRES (Cada 4 personas)

BODEGA

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza de bodega Estrella Galicia, vino blanco afrutado, vino blanco semidulce, vino tinto D.O. Rioja, D.O. Ribera del Duero

- Toda la bebida consumida desde el inicio del menu, hasta el final, est3n incluidas. Las consumidas anterior o posteriormente, ser3n facturadas a parte.
- Los platos principales deber3n ser elegidos y confirmados con 24h. o 48h. de antelaci3n.
- La formalizaci3n de la reserva se har3 tras el abono de 10 euros por persona, que ser3n descontados el d3a de la reserva de la totalidad de la cuenta.

PRECIO: 38 EUROS POR PERSONA

MENU 3

ENTRANTES (Cada 4 personas)

- ❖ Surtido de ibéricos de bellota
(jamón, salchichón, chorizo)
- ❖ Queso puro de oveja
- ❖ Nuestra ensaladilla de gambas coronada con pulpo feira
- ❖ Brocheta de atún fresco de Isla Cristina con maceración secreta del chef

PRINCIPAL (A elegir 1 plato)

- ❖ Lomo extra de bacalao fresco confitado a baja temperatura con salsa de piquillo y crujiente de yuca
- ❖ Codillo asado al horno a baja temperatura
- ❖ Presa ibérica de bellota a la brasa con gajos de patatas al aliño de mojo picón canario

SURTIDO DE POSTRES (Cada 4 personas)

BODEGA

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza de bodega Estrella Galicia, vino blanco afrutado, vino blanco semidulce, vino tinto D.O. Rioja, D.O. Ribera del Duero
- Toda la bebida consumida desde el inicio del menú, hasta el final, están incluidas. Las consumidas anterior o posteriormente, serán facturadas a parte.
- Los platos principales deberán ser elegidos y confirmados con 24h. o 48h. de antelación.
- La formalización de la reserva se hará tras el abono de 10 euros por persona, que serán descontados el día de la reserva de la totalidad de la cuenta.

PRECIO: 45 EUROS POR PERSONA

MENU 4

ENTRANTES (Cada 4 personas)

- ❖ Surtido de ibéricos de bellota
(jamón, lomo de presa, chorizo)
- ❖ Mix de queso puro de oveja y salchichón Sendra
- ❖ Foie de pato francés con chutneys de frutos rojos
- ❖ Gamba blanca de Huelva a la plancha
- ❖ Wok de presa ibérica en salsa teriyaki del chef

PRINCIPAL (A elegir 1 plato)

- ❖ Risotto ibérico con lascas de parmesano y foie
- ❖ Lomos de salmón noruego sobre pintura de tinta de calamar
- ❖ Muslo de pato en confit al Luis Felipe con piñones y pasas
- ❖ Pierna de cordero al horno
- ❖ Solomillo de ternera de vaca madurada a la brasa con doble guarnición

SURTIDO DE POSTRES (Cada 4 personas)

Incluye 1 copa de champagne francés por persona

BODEGA

- ❖ Agua mineral, refrescos, cerveza de bodega Estrella Galicia, vino blanco afrutado, vino blanco semidulce, vino tinto D.O. superior Rioja, D.O. superior Ribera del Duero
- Toda la bebida consumida desde el inicio del menú, hasta el final, están incluidas. Las consumidas anterior o posteriormente, serán facturadas a parte.
- Los platos principales deberán ser elegidos y confirmados con 24h. o 48h. de antelación.
- La formalización de la reserva se hará tras el abono de 10 euros por persona, que serán descontados el día de la reserva de la totalidad de la cuenta.

PRECIO: 59 EUROS POR PERSONA