



MENÚ CLASSIC

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Pica-pica:

Coca con tomate (*)

Carpaccio de atún con vinagreta de jengibre, lima y verduritas

Croquetas de pescado y marisco (* #)

Mejillones al vapor

Segundos a escoger:

Salmón con salsa dulce y cítrica con verduritas y arroz jazmín

Asado de tira a la cerveza negra (*)

Postre:

Crema catalana (#)

Bodega:

Blanco: Vincles Blanc de Blancs (D.O. Penedès)

Tinto: Sumarroca Vincles (D.O. Penedès)

Agua mineral

Precio por persona: 45,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión
Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú



MENÚ COSTA AZUL

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Pica-pica:

Coca con tomate (*)
Lomo curado de Bellota
Croquetas de jamón de Bellota (* #)
Calamares a la romana (*)
Mejillones a la marinera (* +)

Segundos a escoger:

Paella Parellada
Paella mixta de carne y pescado con mejillones
Salmón con salsa dulce y cítrica con verduritas y arroz jazmín
Entrecot de ternera con salsa de parmesano (* #)

Postre:

Crema catalana (#)

Bodega:

Blanco: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Tinto: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Agua mineral

Precio por persona: 55,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión
Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú



MENÚ MEDITERRÁNEO

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Pica-pica:

Coca con tomate (*)

Ensalada de aguacate con gambas, naranja y vinagreta de mostaza

Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano (#)

Gambas rebozadas en tempura (*)

Mejillones al vino blanco (*)

Segundos a escoger:

Paella Marinera

Paella de secreto ibérico con morcilla, chorizo y setas

Dorada a la Donostiarra

Entrecot de ternera al parmesano (* #)

Postre:

Cheesecake de frutos rojos (* #)

Bodega:

Blanco: Sumarroca Cha (D.O. Penedès)

Tinto: Amaltea (D.O. Penedès)

Agua mineral

Precio por persona: 70,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión
Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú



MENÚ GALA

Aperitivo y copa de cava Sumarroca Brut Reserva

Pica-pica:

Coca con tomate (*)
Jamón de Bellota (reserva Don Alfonso)
Chipirones fritos (*)
Pulpo a la gallega
Almejas de Carril al vino blanco (*)

Segundos a escoger:

Paella de bogavante
Paella de secreto ibérico con morcilla, chorizo y setas
Suprema de merluza a la riojana (*)
Solomillo de ternera con salsa Oporto (*)

Postre:

Locura de chocolate con coulis de naranja (* + #)

Bodega:

Blanco: Martín Códax (D.O. Rias Baixas)
Tinto: Roda Sela (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Agua mineral

Precio por persona: 90,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión
Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú



MENÚ EXECUTIVE

Aperitivo y copa de cava Gramona Imperial Gran Reserva

Pica-pica:

Coca con tomate (*)
Jamón de Bellota (reserva Don Alfonso)
Brocheta de rape y langostinos con bacon y escalivada
Pulpo a la gallega
Zamburiñas al horno
Almejas de Carril al vino blanco (*)

Plato principal:

Mariscada fría de las Rías Gallegas
(Bogavante, buey de mar, nécoras, cigalas y langostinos)

Postre:

Degustación de repostería de la casa (* + #)

Bodega:

Blanco: Loess Colección (D.O. Rueda)
Tinto: Roda Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Agua mineral

Precio por persona: 120,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión
Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú



MENÚ TAPAS

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Frías:

Coca con tomate (*)
Jamón de Bellota (reserva Don Alfonso)
Selección de quesos (+ #)
Anchoa de Santurce sobre lecho de tomate
Tartar de dos salmones con mostaza antigua y crema de limón (*)
Tataki de atún con tomate dulce y cebolla (*)

Calientes:

Croquetas de jamón de Bellota (* #)
Calamares a la romana (*)
Gambas en tempura (*)
Zamburiña al horno
Navajas a la plancha
Brocheta de rape, gambas y bacon
Brocheta de solomillo de ternera al Oporto (* #)

Postre:

Surtido de mini repostería (* #)

Bodega:

Vino blanco o tinto recomendado por la casa
Agua mineral

Precio por persona: 60,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa

El menú incluye ½ botella de vino por persona, 1 botella de agua, café o infusión
Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú



MENÚ INFANTIL

Primeros a escoger:

Fingers de pollo (*)
Espaguetis a la boloñesa (*)
Arroz blanco con salsa de tomate

Segundos a escoger:

Escalopa de pollo con patatas fritas (*)
Salmón a la plancha con patatas fritas (*)
Paella Parellada
Paella de pollo y verduras

Postre a escoger:

Helado (#)
Fruta

Bebidas:

Agua mineral o refresco

Precio por persona: 30,00€ (IVA INCLUIDO)

* NO APTO para celíacos + NO APTO para alérgicos a los frutos secos
NO APTO para intolerantes a la lactosa