

Menús para Grupos

Menú A - Menú Degustación

- Aperitivo del día.
- Ceviche de langostinos con naranja
- Cestilla crujiente de zamburiñas y crema de nécoras
- Merluza con arroz cremoso
- Carrillera de cerdo ibérico y crema patata

Postre: Fresa de fruta de la pasión

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: A Neta Manuela (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **40 €**

Menú B - Menú Degustación

- Aperitivo del día.
- Tartar de salmón con salmorejo
- Colas de langostinos con aguacate y emulsión de ajo
- Bacalao a la plancha con habas salteadas
- Canelón de costilla de vaca madurada

Postre: Pastel caliente de avellana con helado de fruta de la pasión

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: A Neta Manuela (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **40 €**

Menú C

- Aperitivo del día.
- Pastel de pescado
- Croquetas de marisco con patatas paja
- Arroz de pescados y mariscos

Postre: Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: A Neta Manuela (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **33 €**

Menú D

- Aperitivo del día.
- Langostinos panko con mayonesa de limón
- Cestillas de zamburiñas con crema de nécora

A elegir entre:

- Lomo de merluza al albariño
- Solomillo de cerdo ibérico al Oporto

Postre: Semifrío de queso, espuma de mango y helado de frambuesa

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: A Neta Manuela (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **38 €**

Menú E

- Aperitivo del día.
- Tartar de ternera
- Tempura de pulpo sobre crema de patata

A elegir entre:

- Rape con queso del país y arroz cremoso de setas
- Costilla de Black Angus deshuesada y prensada, con salsa barbacoa

Postre: Surtido de postres caseros

Tinto: Luberri crianza (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Condes de Albarei (D.O. Rias Baixas)

Pan, agua, café **43 €**

Menú F

- Aperitivo del día.
- Salpicón de buey de mar, langostinos y rape
- Zamburiñas al horno
- Colas de langostinos crujientes con aguacate y emulsión de ajo
- Arroz con bogavante

Postre: Surtido de postres caseros

Tinto: Luberri crianza (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Condes de Albarei (D.O. Rias Baixas)

Pan, agua, café **51 €**

Precios con I.V.A. incluido. El menú deberá de ser el mismo para todos los comensales de la mesa. En cualquiera de los menús la adición de cava Anna Codorniu, supondrá un incremento de 2 € por comensal