

PRESUPUESTOS PARA COMIDAS O CENAS:

MENÚ N° 1:

Salpicón de Pescado y Langostinos
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de Bacalao

Callos Caseros con Patata Fritas

Tarta de Almendra

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 28,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 2:

Pastel de Puerros y Gambas
Fritos de Merluza del Pincho
Croquetas Caseras de Cecina

Escalopines de Ternera al Cabrales ó a la Pimienta

Flan de Naranja en Tulipa de Galleta

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 29,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 3:

Jamón Ibérico de Bellota
Langostinos a la Gabardina
Callos Caseros con Patatas Fritas

Arroz con Almejas Caldoso

Mousse de Chocolate

Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 33,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 4:

Ensalada de Codornices en Escabeche
Longaniza Cocida con Cachelos
Calamares Frescos Fritos

Jabalí Estofado con Puré de Castañas

Natillas con Canela

Tinto Dorium Roble ´13 (D.O. Ribera del Duero)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 33,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 5:

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso
Escalibada de Verduras con Ventrisca de Bonito en Aceite
Langostinos a la Plancha

Carrilleras de Cerdo Ibérico

Tabla de Quesos

Tinto Ederra ´10 (D.O. Ca. Rioja)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 34,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 6:

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso
Salpicón de Pescado y Langostinos
Fritos de Bacalao

Pitu de Caleyá con Patatinas

Tarta de Manzana

Tinto Ederra Crza. ´10 (D.O. Ca. Rioja)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 36,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 7:

Pastel de Oricios
Revuelto de Setas y Langostinos
Chipirones Rellenos en su Tinta

Lomo de Bacalao al Horno con Patata Panadera

Tarta de Zanahoria y Coco

Blanco Camiño do Rei ´14 (D.O. Rias Baixas)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 36,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 8:

Anchoas del Cantábrico, Piquillos y Queso Manchego
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada
Calamares Frescos Fritos

Merluza del Pincho Rellena de Marisco

Semifrío de Turrón con Chocolate Templado

Blanco Melior ´14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 37,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 9:

Pastel de Pescado de Roca
Ensalada de Xarda ó Bonito en Escabeche
Fritos de Pixín

Entrecot de Ternera Asturiana a la Pimienta ó al Cabrales

Frixuelos con Chocolate y Nata

Tinto Ederra Crza. ´10 (D.O. Ca. Rioja)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 37,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 10:

Ensalada de Salmón en Escabeche
Boletus Frescos a la Plancha (en temporada)
Langostinos al Ajillo

Entrecot de Buey con Sal Maldon

Helado Natural de Moras

Tinto Dorium Roble '13 (D.O. Ribera del Duero)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 38,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 11:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta
Ensalada de Pechuga de Pitu de Caleyá con Vinagreta de Nueces
Pimientos Rellenos de Centollo

Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patata Panadera y Ensalada

Frixuelo Relleno de Arroz con Leche

Tinto Dorium Roble '13 (D.O. Ribera del Duero)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 39,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 12:

Pulpo a la Plancha
Creps Rellenos de Centollo

Rabo de Toro Estofado

Leche Frita

Tinto Monte Real Rva. '08 (D.O.Ca. Rioja)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 40,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 13:

Parfait de Foie Gras de Pato
Revuelto de Algas y Caviar de Oricios
Cazuela de Pulpo con Langostinos

Perdiz Roja con Verdura

Sopa de Arroz con Leche con Helado de Canela

Tinto Protos Roble ´13 (D.O. Ribera del Duero)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 40,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 14:

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso
Jamón Ibérico de Bellota

Crema de Nécoras

Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patata Panadera y Ensalada

Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

Tinto Viña Ederra Crza. ´10 (D.O.Ca. Rioja)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 42,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 15:

Jamón Ibérico de Bellota
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Tortilla de Bacalao

Paella ó Fideuá de Marisco
(con Bugre del Cantábrico, Almejas, Andarica y Langostinos)

Copa de Helado Natural

Blanco Melior ´14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 42,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 16:

Aguacates con Gambas y Salsa Cocktail
Sopa de Pescado y Marisco

Lubina Salvaje a la Espalda

Tarta de Nueces

Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 44,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 17:

Jamón Ibérico de Bellota
Langostinos a la Gabardina
Cebollas Rellenas de Bonito

Pixín en Salsa de Oricios

Coulant de Chocolate

Blanco Camiño do Rei '14 (D.O. Rias Baixas)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 44,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 18:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta
Pimientos Rellenos de Centollo

Sopa de Pescado y Marisco

Chopa al Horno con Patata Panadera

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla

Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 44,50 € (10% IVA Incluido)

***MENÚ N° 19:**

Pastel de Pescado de Roca
Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso
Calamares Frescos Fritos

Opción Pescado:
Lomo de Bacalao al Horno

Opción Carne:
Entrecot de Ternera Asturiana al Cabrales ó a la Pimienta

Flan de Naranja en Tulipa de Galleta

Blanco Melior ´14 (D.O. Rueda)
Tinto Ederra Crza. ´10 (D.O. Ca. Rioja)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: 36,00 € (10% IVA Incluido)

***MENÚ N° 20:**

Pastel de Pescado de Roca
Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso
Calamares Frescos Fritos

Opción Pescado:
Merluza del Pincho Rellena de Marisco

Opción Carne:
Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patata Panadera y Ensalada

Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

Blanco Melior ´14 (D.O. Rueda)
Tinto Ederra Crza. ´10 (D.O. Ca. Rioja)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: 38,00 € (10% IVA Incluido)

***MENÚ N° 21:**

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada
Croquetas de Jamón Ibérico

Opción Pescado:

Cachopo de Merluza del Pincho en Salsa Verde

Opción Carne:

Cachopo de Ternera Asturiana con Patatas Fritas y Ensalada

Semifrío de Turrón con Chocolate Templado

Blanco Melior ´14 (D.O. Rueda)
Tinto Ederra Crza. ´10 (D.O. Ca. Rioja)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: 33,50 € (10% IVA Incluido)

(Mismo menú con otra selección de vinos)

Blanco Montenovo Godello ´14 (D.O. Valdeorras)
Tinto Monte Real Rva. ´08 (D.O. Ca. Rioja)

Precio por persona: 35,50 € (10% IVA Incluido)

*Los menús N° 19,20 y 21 deberán confirmarse por anticipado el número de comensales que eligen una de las dos opciones.

Nota: Complemento de copa de cava Agustí Torelló Brut Rva. 2,75 €/pax.

MENÚ INFANTIL:

Entremeses Fríos y Calientes
(Croquetas de Jamón, Calamar Fresco Frito, Lomo,
Salchichón, Jamón de Bodega, Queso Manchego)

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Copa de Helado o Natillas

Agua Mineral y Refresco

Precio por persona: 24,00 € (10% IVA Incluido)