



MENÚ EMPRESA 55€

Paté de mejillones, bonito y queso parmesano

Platos individuales

Ensalada de tomate, Burrata y Anchoas

Arroz cremoso con carpaccio de Pulpo

Lomo Ibérico “Joselito” asado con Puré de calabaza y Vainilla

Sobremesa Dulce

Panna-cotta con frutos rojos

Petit-Fours Variados

Café o infusión

Bodega

Sierra Cantabria Selección Tempranillo (DO Rioja)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento por combinado nacional 7€ I.VA incluido, por comensal*

Precios indicados en Euros
IVA incluido



MENÚ ALABASTER 60€

Para compartir

Zamburiñas Curadas en agua de Mar con vinagreta
Croquetas de carabinero

Platos individuales

Huevo poche con crema de patata trufada, torreznos y migas
Merluza al vapor con Pil-pil de lima limón y espinacas
Costilla de vaca rubia Gallega con patata fondant y anisados

Sobremesa dulce

Milhoja de tiramisú
Petit-fours variados
Café o infusión

Bodega

K-naia verdejo (DO Rueda)
Sierra Cantabria selección Tempranillo (DO Rioja)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento por combinado nacional 7€ I.V.A incluido, por comensal*

Precios indicados en Euros
IVA incluido



MENÚ ESPECIAL. 75€

Snacks

Sardina Ahumada, Croqueta de jamón y alcachofa frita

Platos Principales (Medias raciones individuales)

Salpicón de zamburiñas, verduritas y Caldo de pimientos Verdes

Huevo confitado, patatas panaderas y cola de cigala

Corvina al vapor con pil-pil de algas en escabeche

Solomillo de vaca Rubia Gallega con milhojas de patatas y cebolletas lacadas

Sobremesa Dulce

Texturas de chocolate con helado de menta

Petit-fours Variados

Café o infusión

Bodega

Parés Baltá (DO Cava)

Valmiñor albariño (DO Rías Baixas)

Valdrinal Tempranillo (DO Ribera del Duero)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento por combinado nacional 7€ I.V.A incluido, por comensal*