

# MENÚS

## DE GRUPO



# MENÚ 70

## Entrantes para compartir

Jamón Ibérico 100% Bellota  
Pan de coca con tomate  
Carpaccio de salmón marinado con vinagreta de cítricos  
Mejillones marinera  
Mix de croquetas de marisco y de sepia  
Montadito de Steak tartar cortado a cuchillo

## A elegir

Paella de marisco  
Morro de bacalao con garbanzos en sanfaina  
Entrecote de ternera con patatas  
y pimientos de Padrón

## Postres a elegir

Flan de vainilla con Chantilly  
Coulis de frutos rojos con helado de yogur

## BODEGA

*\*Media botella de vino por persona*

Vino blanco La Poda (Albariño) D.O. Rías Baixas\*  
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja\*  
Aguas minerales y cafés

70 €

IVA incluido



Opción Aperitivo de Bienvenida  
Ostra + copa de cava 8 €



Opción Fin de cena  
con Queimada 8 €

# MENÚ 80

## Entrantes para compartir

Jamón Ibérico 100% Bellota  
Pan de coca con tomate  
Carpaccio de gamba roja de Palamós con pistachos  
Rabas a la andaluza  
Mejillones marinera  
Pulpo a Feira

## A elegir

Arroz caldoso de marisco  
Suquet de rape gallego con cigala y mejillones  
Suprema de merluza a la Ondarroa  
Solomillo de vaca vieja gallega  
con parmentier y demi-glacé

## Postres a elegir

Tarta Sacher  
Carpaccio de piña y mango con helado de maracuyá

## BODEGA

*\*Media botella de vino por persona*

Vino blanco La Poda (Albariño) D.O. Rías Baixas\*  
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja\*  
Aguas minerales y cafés

80 €

IVA incluido



Opción Aperitivo de Bienvenida  
Ostra + copa de cava 8 €



Opción Fin de cena  
con Queimada 8 €

# MENÚ 110

## Entrantes para compartir

Aperitivo selección de marisco *(Sujeto a disponibilidad de temporada)*

Ostra, percebes, camarones gallegos y cañaíllas  
Carpaccio de gamba roja de Palamós con pistachos  
Jamón Ibérico 100% Bellota  
Pan de coca con tomate  
Pulpo a Feira

## A elegir

Rape a la plancha con verduritas  
Arroz caldoso de bogavante nacional  
Solomillo de vaca vieja gallega  
con parmentier y demi-glacé  
Espaldita de cordero al horno

## Postres a elegir

Tarta Sacher  
Milhojas de crema con vainilla y fresitas  
Carpaccio de piña y mango con helado de maracuyá

## BODEGA

*\*Media botella de vino por persona*

Vino blanco La Poda (Albariño) D.O. Rías Baixas\*  
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) D.O. Rioja\*  
Aguas minerales y cafés

110 €

IVA incluido



Opción Aperitivo de Bienvenida  
Ostra + copa de cava 8 €



Opción Fin de cena  
con Queimada 8 €

## OBSERVACIONES

- Menús de GRUPO, mínimo 10 PAX.
- Para formalizar la reserva, se requiere depósito de 20,00 € por persona, a descontar de la factura final.
- Vinos: media botella de vino por persona.
- Adaptamos los menús a intolerancias o alergias.
- Todos nuestros precios incluyen el IVA.

