

MENÚ - 1

Copa de Bienvenida de vinos de Jerez

APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas
Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo
Mejillones gallegos de roca a la brasa
Croquetas de vieiras y jamón

PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz del señorito
Presa de cerdo ibérico a la brasa
Gallo San Pedro a la romana con salsa verde

POSTRE (UNO A ELEGIR)

Tocino de cielo con nata
Sorbete de mandarina al vodka

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA

40,00 €/PAX

Bebidas

Vino blanco, rosado y tinto rioja de la casa
Cerveza, refrescos, agua mineral

Barra NO Incluida

MENÚ - 2

Copa de Bienvenida de vinos de Jerez

APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas

Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo

Zamburiñas a la brasa

Taco de camarones fritos con "pico de gallo" y salsa kimuchi

PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz en salsa verde con almejas y gambas

Presa de cerdo ibérico a la brasa

Lomo de pescado de roca a la brasa

POSTRE (UNO A ELEGIR)

Tarta Paulova

Sorbete de mandarina al vodka

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA

45,00 €/PAX

Bebidas

Vino blanco, rosado y tinto rioja de la casa

Cerveza, refrescos, agua mineral

Barra NO Incluida

MENÚ - 3

Copa de Bienvenida de vinos de Jerez

APERITIVOS A COMPARTIR

Gambas blancas de Huelva cocidas

Paté de bogavante del Estrecho y pimientos del piquillo

Taco de camarones fritos con "pico de gallo" y salsa kimuchi

Zamburiñas a la brasa

Pulpo a la brasa sobre parmentier trufado

PLATO PRINCIPAL (UNO A ELEGIR)

Arroz con bogavante canadiense

Lomo de retinto a la brasa

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y gambas

POSTRE (UNO A ELEGIR)

Milhojas de dulce de leche y coulis de fresas

Sorbete de mandarina al vodka

CAFÉ O INFUSIÓN

COPA DE CAVA

50,00 €/PAX

Bebidas

Vino blanco, rosado y tinto rioja de la casa

Cerveza, refrescos, agua mineral

Barra NO Incluida



Precios en euros. 10% IVA incluido. Si padece de alguna intolerancia o
alergia alimenticia háganoslo saber.

Los productos de la pesca servidos en este establecimiento, afectados
por el R.D. 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis,
son sometidos al tratamiento en los términos establecidos en el citado
R.D. Nuestros productos del mar proceden de una pesca sostenible.
Válido hasta 31-01-2022

COTIZACIÓN MENÚ

Menú - 1	40,00 € / Pax
Menú - 2	45,00 € / Pax
Menú - 3	50,00 € / Pax

IMPORTANTE

- Los precios aquí contemplados tienen el incremento del 10% I.V.A. incluido.
- Estos menús están diseñados para grupos de un mínimo de 10 personas y un máximo de 20, de lunes a jueves (excepto festivos).
En caso contrario, consultar.
- Cuando se trate de un grupo de más de quince personas y con tres días de antelación al evento (como muy tarde), se nos comunicará el número de comensales, así como el plato principal elegido para una mayor rapidez y comodidad en el servicio.
- Si alguno de los comensales tiene alguna intolerancia alimenticia, les agradeceríamos contacten con nosotros en el teléfono número 956280347, para sustituir el componente o el alimento
- Las consumiciones realizadas en la barra serán abonadas antes de pasar a la terraza o añadidas a la cuenta final, ya que éstas no se contemplan en el coste de los menús.

QUEBRANTO DE MESA

Coste de más del 10 % por falta de comensales sin previo aviso
11,00 € / Pax

OPCIONAL

Suplemento Copa (J&B, Rives, Barceló o similares)	5,00 € / Pax
Suplemento Copa Reserva	7,00 € / Pax

Precios en euros. 10% IVA incluido. Válido hasta 31-01-2022