



MENÚS

2023





MENÚ
ALGODÓN
38€



APERITIVO

CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN
IBÉRICO BLAZQUEZ

AL CENTRO

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON
VENTRESCA, PIMIENTO ASADO Y
CEBOLLA

WOK DE PRESA IBÉRICA BLAZQUEZ
CON SETAS Y KIMCHI

1 PLATO POR CADA 3 PAX

SEGUNDO INDIVIDUAL A ELEGIR

PESCADO

BACALAO ASADO CON SALTEADO DE
PIMIENTO ASADO Y PATATA

CARNE

PUNTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA
CON PARMENTIER DE BONIATO Y
SALSA PERIGO

POSTRE

TARTA DE QUESO AL HORNO CON
HELADO DE GALLETA

BODEGA

2 CONSUMICIONES POR PERSONA
(CAÑA, VINO)

AGUA, PAN E IVA INCLUIDO



MENÚ
SEDA
42€



APERITIVO

ZAMBURIÑA CON PISTO JAPO Y
MAHONESA CÍTRICA

AL CENTRO

ENSALADA DE BURRATA Y PESTO CON
QUESO DE HINOJOSA

ARROZ AL HORNO DE CHULETA DE
VACA MADURADA

1 PLATO POR CADA 3 PAX

SEGUNDO INDIVIDUAL A ELEGIR

PESCADO

LOMO DE LUBINA A LA BILBAINA CON
PATATA PANADERA

CARNE

SECRETO IBÉRICO CON PATATA DE
TORTILLA Y MOJO PICÓN

POSTRE

TARTA DE QUESO AL HORNO CON
HELADO DE GALLETA

BODEGA

2 CONSUMICIONES POR PERSONA
(CAÑA, VINO)

AGUA, PAN E IVA INCLUIDO



MENÚ
CACHEMIR

46€



APERITIVO

CROQUETÓN DE RABO DE TORO

AL CENTRO

STEAK TARTAR DEL SASTRE

ALCAHOFAS EN TEMPURA CON SALSA
TARTARA

1 PLATO POR CADA 3 PAX

SEGUNDO INDIVIDUAL A ELEGIR

PESCADO

RODABALLO ASADO GALLEGO SOBRE
WOK DE VERDURAS

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA,
PARMENTIER TRUFADA Y DEMIGLACE

POSTRE

TORRIJA A LA FRANCESA CON TOFFE
DE BAILEYS Y HELADO DE YOGURT
BÚLGARO

BODEGA

2 CONSUMICIONES POR PERSONA

(CAÑA, VINO)

AGUA, PAN E IVA INCLUIDO



MENÚ

NAVIDAD

25 de Diciembre

56€



APERITIVO

ZAMBURIÑA CON PISTO JAPO Y
MAHONESA CÍTRICA

AL CENTRO

ENSALADA DE NAVIDAD, ESCAROLA,
GRANADA, NARANJA Y VINAGRETA DE
AJO

ARROZ NEGRO CON CARABINERO
PLANCHA Y EMULSIÓN DE AJI
AMARILLO

PESCADO INDIVIDUAL

BACALAO AL PILPIL CON ALMEJAS

CARNE INVIDIDUAL

PRESA IBÉRICA, PARMENTIER DE
HIERBAS Y CHIPS DE BONIATO

POSTRE

GANACHE DE CHOCOLATE CON
GALLETA Y CARAMELO SALADO

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO
(MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO
/ LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO CARMELO
RODERO 9

2 CONSUMICIONES POR PERSONA

AGUA, PAN, CAFE E IVA INCLUIDO



MENÚ
NOCHEVIEJA

31 de Diciembre

85€



APERITIVO

CREMA DE MARISCO CON ACEITE DE
HUMO

AL CENTRO

ENSALADA DE BOGAVANTE, CON
MANGO Y VINAGRETA DE SUS
CABEZAS

TATAKI DE ATÚN ROJO CON ALGA
WAKAME

PESCADO INDIVIDUAL

RODABALLO ASADO CON SALSA
BILBAINA

CARNE INVIDIDUAL

SOLOMILLO DE TERNERA, CREMA DE
PATATA ROTA, PAPADA BLAZQUEZ Y
REDUCCIÓN DE VINO

POSTRE

EL ÚLTIMO CHOCOLATE DEL AÑO

BODEGA

BLANCO LOURO GODELLO

TINTO CARMELO 9 MESES RIBERA DEL
DUERO

AGUA, PAN, CAFÉ, COPA DE CAVA,
UVAS DE LA SUERTE E IVA INCLUIDO



MENÚ
AÑO NUEVO

1 de Enero

52€



APERITIVO

VIEIRA GRATINADA CON BECHAMEL
CITRICA

AL CENTRO

ENSALADA DE TATAKI DE ATÚN ROJO
GADIRA, MAHONESA DE ALBAHACA Y
HELADO DE MANGO

ARROZ DE CHULETA DE VACA CON
EMULSIÓN DE AJO NEGRO

PESCADO INDIVIDUAL

LOMO DE LUBINA CON VERDUAS
SALTEADAS

CARNE INVIDIDUAL

MEDALLÓN DE CORDERO CON
MANZANA Y DEMIGLACE

POSTRE

TORRIJA DE CHOCOLATE BLANCO CON
DULCE DE LECHE

BODEGA

2 CONSUMICIONES POR PERSONA

AGUA PAN E IVA INCLUIDO

CONDICIONES GENERALES

- TODOS LOS MENÚS CONSTAN DE APERITIVO, ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR Y UN SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL QUE DEBERÁ SER CONFIRMADO CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.
- MENÚS VÁLIDOS PARA GRUPOS DE 3 PERSONAS MÍNIMO.
- SOLO PODRÁ ELEGIRSE UN MENÚ POR GRUPO.
- PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS, LA DIRECCIÓN PODRÁ SOLICITAR EL 50% EN CONCEPTO DE SEÑAL A DESCONTAR DEL PRECIO FINAL.
- EN CASO DE INTOLERANCIAS. ALERGIAS U OTRA POSIBLE MODIFICACIÓN, DEBERÁN CONSULTAR PREVIAMENTE CON LA DIRECCIÓN.
- TODOS LOS MENÚS SON POR COMENSAL E INCLUYEN AGUA, PAN E IVA.
- TODAS LAS RESERVAS DEBERÁN SER CONFIRMADAS VÍA EMAIL O TELÉFONO. NO SE ACEPTARÁ RESERVA DE MENÚS DE GRUPO POR LA PÁGINA WEB.
- PARA GARANTIZAR EL SERVICIO ADECUADO A TODOS LOS CLIENTES, SE RUEGA PUNTUALIDAD A LA HORA FIJADA.