



MENÚ DE GRUPOS

– 2024 + 15 PAX

Menú “La Sía”

Aperitivos



La Gilda. Esfera de aceituna, anchoa la Catalina, crema de piparra, esferas de aceite

Pastrami de cordero, crujiente de patata y cítricos

“Gamba Roll”: mini brioche relleno de gamba, holandesa, gamba tostada

Takoyaki de calamar y ajo negro

Pan suflado y lomo bajo sellado

Platos Principales



Ensalada de bogavante, vinagreta de su coral, texturas de la huerta y agridulce cítrico

Machote a la sal, emulsión de algas y jugo de sus espinas tostadas

Solomillo sellado, pimiento de Isla a la parrilla, parmentier de patata y boletus confitados

Postre



Milhojas de la casa, avellana empanizada y su helado, tofe de Oporto

Petit Fours

105€ / persona

Opción con bebida: + 25€

Bodega seleccionada
Yenda/ Albariño, Godello/ Bodegas Sel D' Aiz
Picos de Cabariezo Selección/ Mencía, Syrah
Blanca Cusiné/ Xarel-lo/ Cava ecológico
Agua/ Refrescos
Café



MICHELIN
2024

NUESTROS MENÚS DE GRUPOS + 15 PAX

– 2024

Menú Cóctel

(Todo de pie)



Salados

La Gilda. Esfera de aceituna, anchoa la Catalina, crema de piparra, aceite

Tortilla de patata en texturas y caviar ahumado

Rabas de pulpo, crema de ramallo y cebolla en tempura

Bocadillo de pastrami de cordero, polvo de chuleta, crema de mantequilla y estragón

Bao de costilla de cerdo, sarda marinada y kimchi de col

Lobster roll. Brioche relleno de bogavante a la mantequilla, holandesa y crujiente de pollo

Mixto de lengua, queso ahumado y emulsión de encurtidos

Corte de foie micuit al oporto, pan de coca, glaseado de mango y naranja, zanahoria al coñac

Air baguette relleno de espuma de queso curado y entrecot al tomillo

“Pulled pork” Bocadillo de cochinito confitado con crema de mostaza y yogur

Taco de lubina, crema de aguacate y cítricos

Burguer de rabo de vaca, salsa tártara y cebolla crujiente

Dulces

Sorbete de fresas con galleta helada de limón y hierbaluisa

Chocolate en texturas y mantequilla tostada

90€

Opción con bebida: + 25

Bodega seleccionada
Yenda/ Albariño, Godello/ Bodegas Sel D' Aiz
Picos de Cabariezo Selección/ Mencía, Syrah
Blanca Cusiné/ Xarel-lo/ Cava ecológico
Agua/ Refrescos
Café



MICHELIN
2024

NUESTROS MENÚS + 15 PAX

– 2023

INFORMACIÓN ADICIONAL

Menú en Mesa:

Bebida Incluida

Bodega a elegir: Yenda/ Albariño, Picos de Cabariezo Selección, Blanca Cusiné

Una botella de vino por cada cuatro comensales

Hora máxima de finalización en horario de comidas: 19:00pm

Cifra cerrada de comensales 48 horas antes

Licores no incluidos

Posibilidad de tomar el aperitivo en el jardín

Incluye decoración floral en mesa

Incluye hoja con el menú detallado

Posibilidad de añadir extras bajo consulta

Capacidad máxima del salón principal 35/40pax en mesa imperial y mesa de +12 pax en salón

Se privatiza únicamente el espacio de la primera planta

Menú de pie “Cóctel”:

Bebida Incluida

Bodega a elegir: Yenda/ Albariño, Picos de Cabariezo Selección, Blanca Cusiné

Una botella de vino por cada cuatro comensales

Hora máxima de finalización en horario de comidas las 19:00pm

Cifra cerrada de comensales 48 horas antes

Licores no incluidos

Incluye decoración floral en mesa

Posibilidad de añadir extras

Capacidad máxima en formato de pie: 120 comensales

Cierre de todo el restaurante a partir de 80 comensales

Pruebas de menú no incluidas

Contratar servicios ajenos al restaurante (mesas dulces...etc) puede conllevar un cargo extra