

1. MENUA

MENÚ N°1

Ensalada de pato, tomate cassé y láminas de almendra

Arroz negro con chipirón

Dorada al horno con refrito de gambas

Carrillera de ibérico al vino tinto con patatas y zanahorias

Hojaldre relleno de crema con helado de vainilla

Bebidas, café e IVA incluido

31 €

✳10 BEZ barne
10% de IVA incluido

2. MENUA MENÚ N°2

Ensalada templada de bacalao con su
brandada y pimientos asados en casa

Hojaldre relleno de puerro con su salsa

Merluza de anzuelo al horno con panaderas
y refrito tradicional de ajo

Entrecot a la parrilla con patatas

Degustación de postres

Bebida, café e IVA incluido

40 €

✳10 BEZ barne
10% de IVA incluido

3. MENUA MENÚ N°3

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Crepê relleno de verduritas de temporada con salsa de pimiento

Arroz cremoso con hongos del País

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos asados en casa

Degustación de postres

Bebida, café e IVA incluido

43,50 €

%10 BEZ barne
10% de IVA incluido

4. MENUA MENÚ N°4

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Ensalada de bacalao y su brandada con pimientos asados caseros

Hojaldre de puerros y su salsa

Langostinos flambeados con Whisky al horno

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional

Sorbete de limón al cava

Solomillo con pimientos asados en casa

Degustación de postres

Bebida, café e IVA incluido

51,50 €

*✳10 BEZ barne
10% de IVA incluido*

5. MENUA MENÚ N°5

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Foie casero con reducción de Pedro Ximenez

Ensalada templada de pato, cassé de tomate y cebolla caramelizada

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de tomate casera

Langostinos flambeados con Whisky al horno

Rodaballo a la parrilla con refrito de ajos y dados de tomate

Sorbete de mandarina al txakoli de Getaria

Solomillo con panaderas y salteado de hongos

Degustación de postres

Bebida, café e IVA incluido

59.50 €

✳10 BEZ barne
10% de IVA incluido