

Menú nº 1

Tablas de Ibéricos de Guijuelo
Croquetas Caseras del chef
Chopitos fritos del Mediterráneo
Calamares a la Andaluza
Ensalada de Pimientos Asados

Entrecott de Lomo de Buey al Grill
con guarnición de Patatitas Panaderas.

ó

Lubina Fresca a la Bilbaína con
guarnición de Patatas al Vapor

Selva Negra Rellena de Mousse de Chocolate Negro y Nata

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vino
Tinto de Rioja y Vino Blanco de Rueda
Café y cava 42,00 € IVA no incluido

Menú nº 2

Tablas de Ibéricos de Guijuelo
Gambón del Atlántico a la plancha
Ensalada de Salmón Ahumado Noruego, acompañado de
Queso de Cabra, Nueces y Pasas de Corinto Aderezada con Salsa
César de anchoas.

Chuletón de Buey al Grill con guarnición de
Patatitas Panaderas y Pimientos de Padrón.

ó

Rape en Salsa Verde con Guisantes de Temporada y
Patatas Torneadas

Milhoja Rellena de Crema y Nata

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vino Tinto
de Rioja y Vino Blanco de Rueda
Café y cava 44,00 € IVA no incluido

Menú nº 3

Verduras de Temporada a la Parrilla con escamas
de Sal y Aceite de Arbequina virgen
Pimientos Rellenos de Rape y Langostinos con
Salsa Hortelana al Horno Gratinados
Salpicón de Pescados y Mariscos Selectos

Medallón de Solomillo a la Brosch con
Patatas Rejilla Crujientes

ó

Merluza a la Donostiarra con Ajitos Confitados

Tarta de Santiago con Almendras Tostadas

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vino
Tinto de Rioja y Vino Blanco de Rueda
Café y cava 46,00 € IVA no incluido

MA

Menú nº 4

Corona de Cogollos de Tudela con Anchoas del
Cantábrico y Atún Escabechado
Champiñones de Botón Rellenos de Jamón Ibérico y
Gratinados con Queso Idiazábal
Langostinos Asados Sobre Lecho de Sal Marina

Corderito Lechal Asado en Horno de Leña
con Patatas Panaderas

ó

Cochinillo Lechal Asado en Horno de Leña
con Patatitas Rostizadas

Tarta de Queso Fresco sobre Culis de Grosellas

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vino
Tinto de Rioja y Vino Blanco de Rueda
Café y cava. 52,00 € IVA no incluido