



## ***MENÚ NÚMERO 1***

### **Primeros para compartir**

Jamón ibérico con tostadas y emulsión de tomate  
*Foie mi cuit* casero con pan *brioche* crujiente y compota de manzana  
Croquetas caseras de jamón ibérico

### **Segundos a elegir**

Taco de bacalao asado y gratinado con salsa bearnesa de ajos  
o  
*Magret* de pato a la plancha con chutney de frutas de temporada

### **Postre**

*Brownie* de chocolate casero con helado de nata

### **Bodega**

(1 botella cada 2 personas)

Tinto Solar de Ibalonja D.O. Rioja, Blanco Valdepeñal D.O. Rueda, Rosado Chivite D.O.  
Navarra, sidra y agua

### **Café**

**Precio por persona 27,00 € + 10% IVA**



## ***MENÚ NÚMERO 2***

### **Primeros para compartir**

Jamón ibérico con tostadas y emulsión de tomate  
Ensalada de salmón marinado, queso Roncarí (azul), hojas aliñadas y frutos secos  
Arroz cremoso de hongos y royal de *foie*

### **Segundos a elegir**

Merluza a la plancha sobre chipirones guisados y su pil-pil  
o  
Secreto ibérico asado con migas del pastor y jugo de su cocción

### **Postre**

Tarta de queso al horno y salsa de frutos rojos

### **Bodega**

(1 botella cada 2 personas)

Tinto Sonsierra D.O. Rioja, Blanco Castelo de Medina D.O. Rueda, Rosado Chivite D.O.  
Navarra, sidra y agua

### **Café**

**Precio por persona 35,00 € + 10% IVA**



## ***MENÚ NÚMERO 3***

### **Primero**

Ensalada de *mozzarella* de búfala, tomates asados, hojas aliñadas y pesto de rúcula

### **Pescado**

Taco de pulpo a la plancha sobre patata rota y vinagreta de ibéricos y tomate

### **Carne**

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con crema de patata

### **Postre**

Chocolate blanco, sorbete de frambuesa, migas de cacao y crocante de almendras

### **Bodega**

(1 botella cada 2 personas)

Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja, Blanco Castelo de Medina D.O. Rueda, Rosado Chivite D.O.

Navarra, sidra y agua

### **Café**

**Precio por persona 43,00 € + 10% IVA**



## ***MENÚ NÚMERO 4***

### **Primero**

Raviolis de langostinos y puerros sobre crema americana y salsa de Somontano

### **Pescado**

Taco de rape a la plancha con patatas aliñadas y vinagreta a las finas hierbas

### **Carne**

Solomillo de ternera con terrina de patata, *bacon* y queso *Emmental*, sobre jugo de su cocción

### **Postre**

Torrija caramelizada a la sartén con helado de vainilla

### **Bodega**

(1 botella cada 2 personas)

Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja, Blanco Castelo de Medina D.O. Rueda, Rosado Chivite D.O.

Navarra, sidra y agua

### **Café**

**Precio por persona 50,00 € + 10% IVA**