

MENÚ NÚMERO 1

Entrantes para compartir

Jamón ibérico con pan crujiente y emulsión de tomate

Crepe relleno de queso camembert caliente y compota de manzana reineta

Croquetas caseras de jamón

Pescado

Taco de bacalao asado y gratinado con bearnesa de ajos

Carne

Magret de pato a la sartén con chutney de frutos rojos y mango

Postre

Pastel casero de chocolate con helado de vainilla

Bodega

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

Café e infusiones

Precio por persona, 29€ + IVA (10%)

Se ruega confirmen con 24hs de antelación posibles cambios en el número de comensales.
En caso de asistir menos comensales se facturará el total de la reserva inicial.



MENÚ NÚMERO 2

Entrante

Arroz meloso de hongos guisados y taco de foie fresco braseado

Pescado

Merluza a la plancha sobre txípirones guisados y su pil-pil

Carne

Carrillera estofada al vino tinto, crema suave de patata y jugo de su cocción

Postre

Tarta de queso al horno y compota de fresas casera

Bodega

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

Café e infusiones

Precio por persona, 37€ + IVA (10%)

Se ruega confirmen con 24hs de antelación posibles cambios en el número de comensales.

En caso de asistir menos comensales se facturará el total de la reserva inicial.



MENÚ NÚMERO 3

Entrante

Taco de pulpo marcado a la sartén, patata rota, romesco y vinagreta de tomate y jamón ibérico

Pescado

Taco de rape, crema emulsionada de colíflor y salsa de coral de langostino

Carne

Secreto ibérico con crema de manzanas y salsa tximí-txurri

Postre

Ganache de chocolate blanco, sorbete de frambuesa y crujiente de avellanas

Bodega

Tinto Ramón Bilbao D.O Rioja, Blanco Castello Medina, D.O Rueda, Rosado Chivite, D.O Navarra, sidra y agua mineral

Café e infusiones

Precio por persona, 45€ + IVA (10%)

Se ruega confirmen con 24hs de antelación posibles cambios en el número de comensales.

En caso de asistir menos comensales se facturará el total de la reserva inicial.

MENÚ NUMERO 4

Entrante

Ensalada de vieira, langostino, verduras asadas y brotes tiernos

Pescado

Taco de rodaballo, patatas aliñadas y vinagreta a las finas hierbas

Carne

Solomillo de ternera con parmentier de patata, bacon y Emmental sobre jugo de su cocción

Postre

Torríja empapada en nata y caramelizada en la sartén, helado de canela

Bodega

Tinto Ramón Bilbao D.O Rioja, Blanco Castello Medina, D.O Rueda, Rosado Chivite, D.O Navarra, sidra y agua mineral

Café e infusiones

Precio por persona, 55€ + IVA (10%)

Se ruega confirmen con 24hs de antelación posibles cambios en el número de comensales.

En caso de asistir menos comensales se facturará el total de la reserva inicial.