

MENÚ NÚMERO 1

ENTRANTES COMPARTIDOS

Tomate de temporada, cebolleta y ventresca

Croquetas de jamón con mahonesa de piquillos

Huevos de corral con aceite de trufa y patata paja

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza de Burela a la marinera con gambas

O

Pluma ibérica con salsa de curry y champiñones portobello

POSTRE

Tarta de manzana con helado de vainilla

Café y jarrita de ronmiel

BODEGA SERVIDA EN MESA

Vino de la Rioja crianza "Finca Navalcaide"

Vino blanco de rueda "Julia García"

Refrescos, agua y cerveza

PRECIO: 32,00 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 2

ENTRANTES COMPARTIDOS

Ensalada de perdiz escabechada con naranja y mango

Langostinos troceados en tempura con mahonesa japonesa

Huevos con jamón de bellota y patatas paja

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Calamar braseado con risotto negro

O

Pluma ibérica con salsa de curry y champiñones portobello

POSTRE

Tarta de manzana con helado de vainilla
Café y jarrita de ronmiel

BODEGA SERVIDA EN MESA

Vino ribera roble “López Cristóbal”

Vino de rueda “Julia García”

Refrescos, agua y cerveza

PRECIO: 36,00 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 3

ENTRANTES COMPARTIDOS

Foie macerado al Oporto con pan de carasatu
Alcachofas de Tudela crujientes con mojo picón
Pulpito a la brasa con crema de patata colorá

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao gratinado con salsa de almendra y tomatitos
O
Solomillo de vaca

POSTRE

Milhojas de crema inglesa y mousse de queso
Café y jarrita de ronmiel

BODEGA SERVIDA EN MESA

Vino de Extremadura “Habla del Silencio”
Vino blanco de Valdeorras “Brezo”
Refrescos, agua y cerveza

PRECIO: 42,00 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 4

ENTRANTES COMPARTIDOS

Jamón de bellota Olalla Ibérica con pan y tomate

Alcachofa de Tudela crujiente con mojo picón

Pulpito a la brasa con crema de patata colorá

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Atún rojo en taco braseado con fideos de arroz

O

Solomillo de vaca al humo de roble

POSTRE

Tarta de queso con helado de yoguort

Café y jarrita de ronmiel

BODEGA SERVIDA EN MESA

Vino de Ribera del Duero “Emilio Moro”

Vino blanco de Valdeorras “Brezo”

Refrescos, agua y cerveza

PRECIO: 48,00 € (IVA INCLUIDO)

