

Menú N°1

Surtido de *Ibéricos*

Espárragos dos salsas

Langostinos a la plancha (3 unids.)

Crema de hongos con virutas de foie-gras

Degustación de bacalao (Pil-pil , Vizcaína)

Carrillera de ternera guisada al vino tinto sobre crema de patata

Tarta de chocolate con helado

Vino crianza

Rosado espumoso

Agua mineral

Café o infusión

55 €, IVA incl.

Menú N°2

Surtido de *Ibéricos* de bellota

Espárragos dos salsas

Croquetas de jamón y rabas

Pimientos rellenos de marisco con salsa de bogavante

Langostinos a la plancha (3 unids.)

Lomo de merluza a la plancha con vinagreta de setas

Carrillera de ternera guisada al vino tinto sobre crema de patata

Tarta de chocolate con helado

Vino crianza

Rosado espumoso

Agua mineral

Café o infusión

60 €, IVA incl.

Mesas completas, menú mínimo para 6/8 pax y serán concertados con 5 días de antelación

Menú N°3

Surtido de *Ibéricos*

Taco de foie-gras con manzana asada al romero y salsa de mosto

Huevo de caserío a baja temperatura, espuma de hongos y copos crujientes de trigo

Pulpo braseado con rissoto trufado de bogavante

Degustación de bacalao (Pil-pil , Vizcaína)

Solomillo asado a la plancha sobre crema de patata y salsa de trufa

Tarta de chocolate con helado

Vino crianza

Rosado espumoso

Agua mineral

Café o infusión

65 €, IVA incl.

Menú infantil

Surtido de *Ibéricos*

Croquetas caseras de jamón

Langostinos a la plancha

Solomillo asado a la plancha con patatas fritas

Postre

Refrescos

37 €, IVA incl.