

MENU DE FIESTAS #1

ENTRANTES

Croquetita de jamón ibérico
Cuenco de salmorejo de fresones
Ñoquis de boletus sobre cremoso de gorgonzola y nueces
Ensalada de vainas y langostinos con vinagreta de tomate fresco y cebolleta

(Al centro)

PRINCIPALES A ELEGIR

Vacío de ternera con mojo de pimientos y panaderas
Tajada de bacalao confitado al club ranero
Confit de pato lacado con miel y mostaza, boniatos asados
Abanico de ibérico con salsa agridulce

Postre casero a elección

BODEGA (1 botella para 2 pax)

Vino crianza de Rioja (Hacienda López de Haro 2014)
Blanco Verdejo (Ars Romántica 2016) DO RUEDA
Espumoso Francesc Ricart Brut DO CAVA

PVP 32,95€ (IVA INCLUIDO)

El menú es para mesa completa, los menús estarán disponibles para la cena del 24 de julio, comida del 25 de julio y comidas y cenas del 4 al 9 de agosto.

MENU DE FIESTAS #2

ENTRANTES

Croquetitas de jamón ibérico
Cuenco de salmorejo de fresones
Ñoquis de boletus sobre cremoso de gorgonzola y nueces
Ensalada de chipirones, vinagreta de soja y chalotas (Al centro)

PRINCIPALES A ELEGIR

Rodaballo asado a la donostiarra
Lomo bajo de vaca gallega madurada con patatas y piquillos
Carrilleras ibéricas glaseadas al vino de Marsala, puré de manzana verde

Postre casero a elección

BODEGA (1 botella para 2 pax)

Vino crianza de Rioja (Hacienda López de Haro 2014)
Blanco Verdejo (Ars Romántica 2016) DO RUEDA
Espumoso Francesc Ricart Brut DO CAVA

PVP 37,95€ (IVA incluido)

El menú es para mesa completa, los menús estarán disponibles para la cena del 24 de julio, comida del 25 de julio y comidas y cenas del 4 al 9 de agosto.