

MENÚ E.1

ENTRANTES PICOTEO

- JAMÓN DE RESERVA
- ENSALADA DE VENTRESCA
- CROQUETAS DE JAMON
DE LA CASA
- CHAMPIÑONES ESTOFADOS

SEGUNDO A ELEGIR

- MERLUZA EN SALSA
LANGOSTADA
- CHIPIRONES EN SU TINTA
- BACALAO EN SALSA VERDE
- ENTRECOT DE TERNERA
CON GUARNICIÓN
- CARRILLERAS DE TERNERA
ESTOFADAS
CON COMPOTA DE MANZANA
- CONFIT DE PATO
CON SALSA DE HONGOS
- CHULETON DE TERNERA (500GRS)

POSTRES CASEROS

VINOS AÑO RIOJA ALAVESA,
MOSCATO,
CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 38,00 € IVA INCLUIDO

MENÚ E.2

ENTRANTES PICOTEO

- JAMÓN IBÉRICO
- ENSALADA DE VENTRESCA
- MEJILLONES ITXAS-BERRI
- LANGOSTINOS A LA PLANCHA (2)

SEGUNDO A ELEGIR

- MERLUZA EN SALSA
LANGOSTADA
- RODABALLO A LA DONOSTIARRA
- BACALAO AL HORNO
CON GAMBITAS
- CHULETÓN A LA PLANCHA (650GRS)
- SOLOMILLO DE TERNERA
CON GUARNICION
- CHULETILLAS DE CORDERO

POSTRES CASEROS

AGUA MINERAL
VINOS DE CRIANZA RIOJA ALAVESA,
MOSCATO
CAFÉ O INFUSIÓN

PRECIO: 45,00 € IVA INCLUIDO



Los menús se servirán a mesa completa. En estos menús la botella de vino es para 2 personas.
Los comensales reservados y no servidos en mesa tendrán un suplemento de 8€/pax.
Vino de CRIANZA de la casa SUPLEMENTO 8€/botella (otras marcas 9,90€/botella).