

**Menús Concertados
temporada 2017**

palacio de añana



Menús bajo Reserva. Mínimo 72h. antelación

945 10 80 85

Opción 1

Primer plato a elegir

*Ensalada de temporada al centro con queso
Philadelphia y sésamo tostado*

ó

Alubias Pintas de Pobes con sacramentos

Segundo plato a elegir

Bacalao a la Vizcaína

ó

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos

Postre a elegir

Goxua casero

Incluye: *Vino Rioja Año, agua, pan y café incluido*

PVP : 23 €

Opción 2

Entrantes al centro (4 pax)

Ensalada de Ventresca con pimientos
Revuelto de Boletus y cebolla caramelizada

Segundo plato a elegir

Dorada al Horno con refrito de limón verde y gambas
ó

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos

Postre a elegir

Arroz con leche

ó

Flan de huevo casero

Incluye: *Vino Rioja Año, agua, pan y café incluido*

PVP : 25 €

Opción 3

Entrantes (4 pax)

Surtido de Ibéricos

Revuelto de Boletus y cebolla caramelizada

Segundo plato

Codillo Asado con patatas

Ó

Merluza al horno con refrito de ajitos y lima

Postre a elegir

Tarta de Tiramisú casera

ó

Sorbete de limón al cava

Incluye: *Vino Rioja Año, agua, pan y café incluido*

PVP : 26 €

Opción 4

Entrantes al centro (4 pax)

Ensalada de Temporada con queso de cabra y

Sésamo tostado

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Revuelto de Gulas y Setas

Segundo plato

½ de Merluza de Ondarroa con refrito de ajitos y lima

½ carrillera de cerdo estofado con patatas fritas

Postre

Tarta de tiramisu Casero

ó

Goxua Casero

Incluye: *Vino Rioja Año / blanco/rosado, agua, pan y café incluido*

PVP : 29 €

Opción 5

Entrantes al centro (4 pax)

Ensalada de ventresca

Espárragos de Lodosa con su vinagreta de ajo

Primer plato

Risotto de cantarelus de Bachicabo

Segundo plato a elegir

Bacalao a la Vizcaina

ó

Chuletillas de Cordero a la Brasa

Postre

Sorbete de Limón al cava

ó

Goxua Casero

Incluye: *Vino Crianza Rioja /blanco/rosado, agua, pan y
café incluido*

PVP : 32 €

Opción 6

Entrantes (4 pax)

Tabla de cecina de León y queso curado con gotas de aceite de Arbequina

Micuit de oca con tostaditas y mermelada de cebolla caramelizada

Revuelto de “Boletus Edulis”

Segundo plato a elegir

Lubina al horno con su refrito de ajo y patata panadera

ó

Cordero Asado con ensalada fresca

Postre

Goxua Casero

Incluye: *Vino Rioja Crianza / blanco/rosado, agua, pan y café incluido*

PVP : 38 €

Opción txuletón de vaca

Entrantes (4 pax)

Ensalada Templada de queso de cabra y frutos secos
Pulpo a la brasa con extra virgen y pimentón de la
Vera

Segundo plato

Txuletón de Vaca del Valle del Esla con patatas fritas
Alavesas y Pimientos del País

Postre

Queso curado de oveja de campos góticos con nueces

Incluye: *Vino Rioja Crianza / blanco/rosado, agua, pan y
café incluido*

PVP : 40 €