

Menú comuniones 2020

(Reserva con antelación)



Reservas
945 10 80 85

Opción 1

Entrantes al centro (4 pax)

Jamon de Guijuelo

*Ensalada de Ventresca con cebolleta fresca y pimientos
asados a la brasa*

Segundo plato a elegir (individual)

Risotto de Chipirones Lima y Calabacín

ó

Cordero Lechal asado con Ensalada de lechuga

Postre

Tiramisú de la casa

Incluye: *Blanco Verdejo, Rosado Navarro y Crianza lopez de
Haro, agua, pan y café y Chupito incluido*

PVP : 49,50€

Opción 2

Entrantes (4 pax)

*Tabla de cecina, queso curado con gotas de aceite de
Alberquina*

*Salmon marinado en sal de Añana, aguacate y vinagreta
de piparras*

Revuelto de Boletus y foie fresco

Segundo plato

*1/2 de Merluza de Ondarroa con crema de mejillones y
patata panadera*

*1/2 Medallones de solomillo de vaca a la brasa con
pimientos asados*

Postre

Torijas de la casa con Helado

Incluye: *Blanco Verdejo, Rosado Navarro y Crianza Luis*
Cañas, agua, pan y café y Chupito incluido

PVP : 60,40 €

Opción 3

Entrantes al centro (4 pax)

Ensalada de Codorniz escabechada y lechuguita de temporada

Espárragos de Navarra con vinagreta de Pulpo

Individual

Pimientos rellenos de Txangurro en su salsa

Zamburiñas con su refrito de ajo y lima

Segundo plato

½ Salmón del pacífico al horno con salsa de soja, miel y cilantro acompañado con pure de calabacín

Sorbete de Mango

½ Pintxo de Chuletón de vaca del valle del Esla acompañado con patatas a la gallega

Postre

Tartaleta de Frutas Frescas

Incluye: *Blanco Verdejo José Pariente, Rosado Gran feudo y Crianza Ramón Bilbao, agua, pan y café y Chupito incluido*

PVP : 74,80 €