

Menú especiales 2021

(Reserva con 72 Horas de antelación)



Reservas
945 10 80 85

Opción 1

Entrantes al centro (4 pax)

Cecina de león con aceite extra virgen

Ensalada de perdiz escabechada

Plato individual

Risotto de Pulpo y trigueros

Segundo plato individual

½ de Ventresca al horno con refrito de limón verde

½ Entrecot de Vacuno a la brasa con patatas

Postre

Tarta de comunión

Incluye: *Blanco Verdejo, Rosado Navarro y Crianza Lopez de*

Haro, agua, pan y café

PVP : 40,50€

Opción 2

Entrantes al centro (4 pax)

Surtido de Ibericos

Ensalada de queso de cabra y salmón ahumado

Croquetas caseras

Plato individual

Ravioli de morcilla de Burgos y Chutney de manzana

Segundo plato individual

½ de Bacalao a la Vizcaína con Piperrada

Sorbete de Piña

½ Medallón de solomillo Ibérico con puré de patata y salsa

boletus

Postre

Tarta de comunión

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

PVP : 43,80 €

Opción 3

Entrantes al centro (4 pax)

Jamón Ibérico de Guijuelo

Ensalada de Bacalao y Vinagreta de Alcaparras

Plato individual

Brocheta de piña y Langostinos

Segundo plato individual

½ de Merluza de Ondarroa con refrito de limón verde

Sorbete de Mandarina

*½ Suprema de Solomillo de vaca con patatas alavesas y
pimientos asados*

Postre

Tarta de comunión

Incluye: *Blanco Verdejo, Rosado Navarro y Crianza Lopez de Haro, agua, pan y café*

PVP : 45,50 €