

MENÚ Nº 1

AL CENTRO DE LA MESA

Coquetitas caseras de jamón ibérico

Ensalada de canónigos, nueces y queso de cabra

Revuelto de morcilla con piñones

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo ibérico con salsa a la pimienta y patata
panadera

Ó

Suprema de salmón al papillón con patatitas a la gallega

POSTRE

Puding con nata

BODEGA

Rioja finca Navalcaide

Blanco rueda verdejo

Agua

Precio por persona..... 20€

MENÚ Nº 2

AL CENTRO DE LA MESA

Coquetitas caseras de jamón ibérico

Ensalada de pimientos asados con ventresca

Queso frito con mermelada de tomate

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Confit de pato con salsa de frutas del bosque

Ó

Dorada a la bilbaína

POSTRE

Tarta San Marcos

BODEGA

Rioja finca Navalcaide

Blanco rueda verdejo

Agua

Precio por persona..... 25€

MENÚ Nº 3

AL CENTRO DE LA MESA

Coquetitas caseras de jamón ibérico y boletus

Langostinos cocidos dos salsas

Jamón ibérico con tumaca

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecote a la parrilla con pimientitos del padrón y
patata risolada

Ó

Lomo de merluza a la cosquera

POSTRE

Pijama

BODEGA

Rioja crianza Viña de hoja

Blanco rueda verdejo

Agua

Precio por persona..... 30€

MENÚ Nº 4

AL CENTRO DE LA MESA

Coquetitas caseras de jamón ibérico y boletus

Surtido de ibéricos: Jamón, queso y lomo

Pimientos del piquillo rellenos de marisco con tinta de calamar

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Chuleta de ternera blanca con patata panadera

Ó

Mero en salsa de cava

POSTRE

Costrada alcaláina

BODEGA

Rioja crianza Viña Alcorta

Blanco rueda verdejo

Agua

Precio por persona..... 35€

MENÚ Nº 5

AL CENTRO DE LA MESA

Jamón ibérico y queso curado de oveja

Crema de nécoras

Solomillo de buey con pastel de patata y bacón

Ó

Rodaballo a la plancha con aceite de trufa y verduritas

POSTRE

Suffle

BODEGA

Rioja crianza Viña Alcorta

Blanco rueda verdejo

Agua

Precio por persona..... 38€

Con paletilla de lechal, suplemento de 12 € por persona