

## Fines de Semana o Festivos en La Alhondiga 2022

### Para Empezar

Sopa de pescado y marisco al estilo del chef  
Milhojas de Calabacín y Berenjena gratinado relleno de Buey de Mar  
Crujiente de espinacas y gambas sobre crema de piquillos  
Hojaldre relleno de Foie y Setas de Cardo  
Risotto cremoso de setas y hongos al Idiazábal  
Arroz Negro con Langostinos y ali-oli casero  
Ensalada Templada de Setas variadas al ibérico  
Ensalada Cesar con pollo crujiente y costrones a la mantequilla  
Ensalada Templada de Gulas Y colas de Gambon  
Ensalada Templada de verduritas y medallón de queso de cabra crujiente  
Ensalada de pimientos asados y tronco de Bonito  
Corazones de Alcachofas salteados con langostinos  
Fetuccini al Huevo 4 Quesos  
Tagliatelle Carbonara con Pastrami y champiñones  
Alubias rojas a fuego lento con sus tropiezos

Natilla tradicional a la canela  
Crema de yogurt griego con cereales  
Manzana Asada con caramelo al Ron de caña  
Tarta de queso y arándanos con su base de galleta  
Tarta de Galleta y Caramelo

### Nuestro Carro de Postres

Tarta de mousse de Baileys  
Tarta de Ferrero Roche  
Explosión de Coulan al Chocolate  
Tarta de Chocolate y Galleta  
Pastel de Hojaldre y Manzana con helado de vainilla

### Platos Principales

Chuleta de ternera de Lomo Bajo con patatas fritas y pimientos  
Secreto de cerdo ibérico a la plancha y verduritas asadas  
Codillo asado con patatas y verduritas salteadas  
Rabo de Buey al vino Reserva Morestal y toque cebollino  
Cachopo de ternera al estilo Asturiano  
Costilla asada a la barbacoa con pimientos verdes  
Jarrete de Cordero asado **(SUPLEMENTO DE 2€)**  
Pimientos rellenos de setas y hongos sobre salsa de carne  
Merluza rellena de Marisco en americana de cigalas  
Dorada al horno con Gulas y Gambas  
Txipirones caseros en su tinta  
Pimientos rellenos de Marisco en salsa Americana de nécoras  
Bacalao a baja temperatura con piperada y su tomate casero  
Lubina a la plancha con refrito de Chimichurri  
Rodaballo al horno

**27.00€**

Tostada casera de pan Brioche  
Tarta de Arroz con leche  
Tarta de Tiramisú casero  
Copa de Helado de Vainilla y Chocolate  
Cuajada casera con miel o azúcar

**LOS MENUS SE SIRVEN COMPLETOS, NO SE COMPARTEN (SOLICITE OPCIONES de Menú PARA NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS)**

**UNA Bebida A ELEGIR: 1 Agua, 1 Caña, 1 Refrescos o **Vino Rioja Alavesa Crianza o Blanco de LAGUARDIA**, Cordovin Rosado (1 Botella/2 personas)**