

# MENÚ DE FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

LA ALHÓNDIGA · Menú 32,90 € · Terraza 33,40 €

## Para empezar

**Crujientes de bacalao con crema de piquillo caramelizada**

Alérgenos: G, P, L

**Sopa de pescado y marisco al estilo del Chef**

Alérgenos: P, C, MO, SU

**Hojaldre relleno de foie y setas cardo**

Alérgenos: G, L, C, MO

**Milhojas de calabacín y berenjena gratinado relleno de cigalas**

Alérgenos: C, L, G

**Arroz negro de langostinos y ali-oli casero**

Alérgenos: C, H, P

**Risotto cremoso de setas y hongos al Idiazabal**

Alérgenos: L, AP, G

**Pudín de mero y bogavante**

Alérgenos: P, C, H, L

**Ensalada templada de gulas y colas de gambón**

Alérgenos: P, C, G, H, S

**Ensalada de queso de cabra con verduritas pochas**

Alérgenos: L

**Ensalada de pimientos asados, tronco de bonito y cebolla crujiente**

Alérgenos: P, G

**Ensalada templada con mollejas crujientes y setas variadas**

Alérgenos: G, H

**Ensalada César con pollo crujiente y costrones**

Alérgenos: G, L, H, P, M

**Corazones de alcachofas salteadas con langostinos**

Alérgenos: C, P, MO, SU

**Tagliatelle con carbonara y champiñones**

Alérgenos: G, H, L

**Fettuccine al huevo, 4 quesos**

Alérgenos: G, H, L

## Platos Principales

**Entrecot de ternera de lomo bajo, patatas frita y pimientos**

Alérgenos: -

**Secreto de cerdo ibérico a la plancha y verduritas asadas**

Alérgenos: G

**Rabo de buey al vino Reserva Mendieta y toque de cebollino**

Alérgenos: SU, G, H

**Cachopo de Ibérico al estilo asturiano**

Alérgenos: G, H, L

**Cachopo Alhóndiga (J.Ibérico / queso de cabra / cebolla caramelizada)**

Alérgenos: G, H, L

**Solomillo de Ibérico Wellington estilo Alhóndiga**

Alérgenos: G, L, H

**Pimientos rellenos de setas y hongos sobre salsa de carne**

Alérgenos: G, L, AP, SU

**Codillo asado con patatas y verduritas salteadas**

Alérgenos: -

**Costilla asada a la barbacoa con pimientos verdes**

Alérgenos: M, SU, S

**Txipirones en su tinta**

Alérgenos: MO, G, P

**Pimientos rellenos de marisco en salsa americana**

Alérgenos: C, P, MO, L, G, AP

**Bacalao a baja temperatura con piperada y tomate casero**

Alérgenos: P

**Lubina a la plancha con panaderas y refrito**

Alérgenos: P

**Dorada al horno con sus patatas panadera**

Alérgenos: P

**Merluza rellena de marisco en americana de cigalas**

Alérgenos: P, C, MO, G, L

## Nuestro Carro de Postres

**Natilla tradicional a la canela**

Alérgenos: L, H

**Crema de yogur griego con cereales**

Alérgenos: L, G, FC

**Manzana asada con caramelo al ron de caña**

Alérgenos: -

**Tarta de queso y arándanos con su base de galleta**

Alérgenos: G, L, H

**Tarta de queso Manchego al horno suave**

Alérgenos: G, L, H

**Tarta de mousse de Baileys**

Alérgenos: L, H, G

**Tarta de Ferrero Rocher**

Alérgenos: FC, L, G, H

**Explosión de coulant de chocolate**

Alérgenos: L, G, H

**Tarta Muerte de chocolate**

Alérgenos: L, H, G, FC

**Pastel de hojaldre con nata a la canela**

Alérgenos: G, L, H

**Tostada casera de pan brioche**

Alérgenos: G, L, H

**Cuajada casera con miel o azúcar**

Alérgenos: L

**Tarta de tiramisú casero**

Alérgenos: G, L, H

**Copa de helado de vainilla y chocolate**

Alérgenos: L, H, FC

**ALÉRGENOS** · G = Gluten · C = Crustáceos · H = Huevos · P = Pescado · CAC = Cacahuetes · S = Soja · L = Lácteos · FC = Frutos de cáscara · AP = Apio · M = Mostaza · SE = Sésamo · SU = Sulfitos · AL = Altramuces · MO = Molusco

Los menús se sirven completos y no se comparten (consulte opciones de menú infantil para menores de 12 años). El menú incluye pan y 1/2 agua o 1/2 vino Rioja Alavesa Crianza por persona. Toppers para llevar: 0,50 €.