

Para Empezar

Crujientes de Bacalao con crema de piquillo caramelizada
Sopa de pescado y marisco al estilo del Chef
Hojaldre relleno de Foie y Setas Cardo
Milhojas de Calabacín y Berenjena gratinado relleno de Cigalas
Arroz negro de Langostinos y ali-oli casero
Risotto cremoso de setas y hongos al Idiazabal
Alubias rojas a fuego lento con tropiezos
Ensalada Templada de Gulas y colas de Gambón
Ensalada de queso de cabra con verduritas pochadas
Ensalada de pimientos asados, tronco de Bonito y cebolla crujiente
Ensalada templada con Mollejas crujientes y costrones
Ensalada Cesar con pollo crujiente y setas variadas
Corazones de Alcachofas salteadas con Langostinos
Tagliatelle con carbonara y champiñones
Fetuccini al Huevo 4 Quesos

Platos Principales

Entrecot de ternera de Lomo bajo, patatas fritas y pimientos
Secreto de cerdo ibérico a la plancha y verduritas asadas
Rabo de Buey al vino Reserva Mendieta y toque cebollino
Cachopo de Ibérico al estilo asturiano
Cachopo Alhóndiga (J. ibérico/queso cabra/cebolla caramel.)
Solomillo de Ibérico Wellington estilo Alhóndiga
Pimientos rellenos de setas y hongos sobre salsa de carne
Codillo asado con patatas y verduritas salteadas
Costilla asada a la barbacoa con pimientos verdes
Txipirones caseros en su tinta
Pimientos rellenos de Marisco en salsa americana
Bakalao a baja temperatura con piperada y tomate casero
Lubina a la plancha con panaderas y refrito
Dorada al horno con sus patatas panaderas
Merluza rellena de Marisco en americana de cigalas

Nuestro Carro de Postres

Natilla tradicional a la canela	Tarta de mousse de Baileys	Tostada casera de pan Brioche
Crema de yogurt griego con cereales	Tarta de Ferrero Rocher	Cuajada casera con miel o azúcar
Manzana Asada con caramelo al Ron de caña	Explosión de Coulan al Chocolate	Tarta de Tiramisú casero
Tarta de queso y arándanos con su base de galleta	Tarta de Chocolate y Galleta	Copa de Helado de Vainilla y Chocolate
Tarta de Queso Manchego al horno suave	Pastel de Hojaldre con nata a la Canela	

LOS MENUS SE SIRVEN COMPLETOS, NO SE COMPARTEN (SOLICITE OPCIONES de Menú PARA NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS)

El Menú incluye, Pan, Agua o ½ botella de vino **Rioja Alavesa Crianza** por persona

Ley de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario: Tenemos a su disposición **TUPPERS** para llevar (0,50 cts.)