

MENÚ Nº1

PARA COMPARTIR

Ibéricos especialidad de la casa:

Jamón, lomo de bellota, chorizo, salchichón
y queso de oveja curado

Fritos variados de la casa:

Croquetas de jamón, calamares a la andaluza
y gambas rebozadas

Ensalada tropical: Hojas tiernas, tomatitos cherry,
frutas de temporada, frutos seco y queso fresco con
reducción de módena

CARNE O PESCADO

Solomillo de cerdo en salsa agridulce con pisto de
verduras y patatas

o

Lubina al horno sobre base de patatas

Precio del menú por persona
27,00.-€

MENÚ Nº2

PARA COMPARTIR

Timbal de morcilla de Arroz con su cebolla
caramelizada y mus de queso Philadelphia

Huevos fritos sobre base de patatas chic y lonchas de
jamón ibérico

Ensalada de pollo frito con mostaza y miel

CARNE O PESCADO

Presa ibérica a la plancha con gajos de patatas al horno

o

Lubina a la Bilbaína sobre base de patatas

Precio del menú por persona
30,00.-€

MENÚ Nº3

PARA COMPARTIR

Ibéricos especialidad de la casa:

(Jamón, lomo de bellota, chorizo,
salchichón y queso de oveja curado)

Rissotto de Boletus al queso parmesano

Ensalada de tomate con ventresca
con aliño de aceite al orégano

CARNE O PESCADO

Entrecot de morucha y sus patatas fritas

o

Lomos de merluza en salsa verde con almejas

Precio del menú por persona
35,00.-€

MENÚ Nº4

PARA COMPARTIR

Gambones al ajillo

Verduritas a la plancha sobre

salsa de salmorejo y aceite de albahaca
Ensalada de canónigos, tomatitos cherry,
queso de cabra, virutas de jamón ibérico
y reducción de módena

CARNE O PESCADO

Tostón asado con patatas panaderas

o

Lomos de bacalao al pil-pil de ajo negro
y patatas confitadas

Precio del menú por persona
42,00.-€

PARA LOS POSTRES:

Coulant de chocolate con helado de mandarina

o

Tarta de queso con arándanos y nata a la canela

o

Carpacho de piña, helado y licor de GrandMarnier

NUESTRA BODEGA:

Ribera de la casa, Rioja Crianza, Verdejo.

Café, agua y cava.

Reserva mínimo para doce personas con una semana de antelación