

MENÚ 1

Revuelto de morcilla con piñones
Setas empanadas con salsa ali oli
Croquetas caseras de cigalitas
Pimientos rellenos de rape y langostinos
Chopitos a la andaluza
Cogollos de Tudela con bonito
Buchones de mero

—∞—
Crema de nécoras

—∞—
*Entrecot a la parrilla con patatas panadera y pimientos

ó
Supremas de mero al vino del Rhin
con verduritas de la estación

—∞—
Tarta de Milhoja

BODEGA

VINO TINTO RIOJA VIÑA MANTIBRE CZA.
VINO BLANCO DE RUEDA VELITERRA
CAVA CASTELLBLANCH EXTRABRUT
LICORES VARIOS
CAFÉ DE COLOMBIA

Con tres entradas : 43 €

Con cuatro entradas : 46 €

Con cinco entradas: 49 €

(Iva incluido)

*Para más de 30 comensales es indispensable elegir un plato común para todos ellos o indicar el número de carnes y pescados, a excepción de algún menú especial.

MENÚ 2

Revuelto de morcilla con piñones
Setas empanadas con salsa ali oli
Croquetas caseras de cigalitas
Pimientos rellenos de rape y langostinos
Chopitos a la andaluza
Cogollos de Tudela con bonito
Buchones de mero

—∞—
Crema de nécoras

—∞—
*Solomillo de buey a la parrilla con milhoja de patata y pimiento

ó
Entrecot a la parrilla (dos salsas)

ó
Merluza en salsa verde con patatas al vapor

ó
Supremas de mero al vino del Rhin con canutillo de verduritas al dente

Tarta de Milhoja

BODEGA

VINO TINTO RIOJA VIÑA MANTIBRE CZA.
VINO BLANCO DE RUEDA VELITERRA
CAVA CASTELLBLANCH EXTRABRUT
LICORES VARIOS
CAFÉ DE COLOMBIA

Con tres entradas : 49 €

Con cuatro entradas : 52 €

Con cinco entradas: 55 €

(Iva incluido)