

Menu 1

Ensalada de láminas de Ventresca de bonito –para cada dos-

Arroz cremoso de hongos, idiazábal

Taco de bacalao asado, crema de guisantes y jabugo

Carrilleras al vino tinto , y sus pures

Torrija caramelizada,
sopa de vainilla y helado

Pan –café

Sidrai –Agua Mineral
Tinto – Finca Marquesado Crianza. D.o Rioja
Blanco- Calera de Marques de Riscal

Precio 45,00 euro. 10% iva incluido

Menú 2

Ensalada de langostinos y txangurro- para cada dos-

Arroz cremoso de begihaundi –para cada dos-

Merluza
sobre Patata rota y su refrito montado

Carrilleras caramelizadas,
crema de Idiazábal y boletus

Torrija caramelizada,
sopa de vainilla y helado

Pan

–café Baque

Sidra – Agua Mineral
Tinto –Conde Valdemar Crianza. D. O Rioja
Blanco- Calera de Marques de Riscal

Precio 50,00 euro. 10% IVA incluido

Menú 3

Paletilla de Jamón Ibérico de Bellota d. O Guijuelo—para cada cuatro -

Pastel de Pescado "Astelena" —para cada cuatro -

Terrina de foie , frutos del bosque y galleta naranja

Gambones de Huelva a la Plancha

—para cada cuatro-

Merluza

sobre Patata rota y su refrito montado

Solomillo con hongos ,

salsa de vino tinto y puré de errezila

Torrija caramelizada,

sopa de vainilla y helado

Pan —café Baque

Sidra Barkaiztegi — Agua Mineral

Tinto —Conde Valdemar Crianza. D. O Rioja

Blanco- Marques de Riscal Rueda

Precio 60 euro. 10% IVA incluido

NOTA:

- Deberá concretarse el número exacto de personas un día antes de la reserva. - Se cobrará un porcentaje del 30% por cubierto de cada persona que no asista. -se confeccionan todo tipo de presupuestos y cambios con antelación .