

Menú grupos N°1

Centros de mesa

-Ensalada de Ahumados con Cebolla Crujiente de Fuentes, Naranja Caramelizada y Salsa Tártara.

-Huevos Rotos con Jamón.

-Albóndigas de Pescado y Marisco con Salsa de Almendras.

Segundos a elegir

-Lomo de Merluza de Pincho a la Koskera.

o

-Entrecot de ternera a la brasa con salsa de Queso Gorgonzola.

Postre: Tarta de Queso de la Casa con Crema de Frutos Rojos y Bola de Helado.

Bodega: Vinos, D.O. Somontano y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

30€

Menú grupos Nº2

Centros de mesa

-Ensalada de Tomate Rosa, Bacalao Confitado, Cebolla de Fuentes, Aceitunas Negras y Vinagreta de Anchoas.

-Mi-cuit de Pato Casero con Dúo de Confituras y Tostas de Pasas.

-Chipirón de Anzuelo a la Plancha con Pimientos de Padrón y Mayonesa de Lima y Jengibre.

Segundos a elegir

-Lubina Rellena de Parmentier de Mariscos.

O

-Paletilla de ternasco D.O asada a baja temperatura en su jugo con Panaderas.

**Postre: Tarta tiramisú de la casa con
bola de helado.**

Bodega: Vinos, D.O. Somontano y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

35€

Menú grupo Nº3

Individual

-Ensalada Templada de Magret de Pato, Crema Dulce de Calabaza y Crujiente de Boniato.

-Canelones de Marisco con Salsa de Erizos de Mar.

Segundos a elegir

-Lubina a la Brasa con Panaché de Verduras Naturales y Salsa Romesco de Cacahuetes.

o

-Brocheta de Solomillo Tournedó con Salsa de Trufa y Foie.

Postre: Coulant de Chocolate Templado con Helado de Vainilla Bourbon.

Bodega: Vinos D.O. Rioja y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

40€

Menú grupos N°4

Individual

-Nuestras Deliciosas Verduritas de Temporada a la Brasa con Cecina de León y Aceite de Trufa.

-Arroz Caldoso de Marisco.

(Calamar, Bogavante, Almejas, Gamba Roja, Mejillón de Roca)

Segundos a elegir

-Lomo de Rodaballo al Horno con Salsa Agridulce de Coco y Lima.

O

-Magret de Pato Braseado Sobre Parmentier de Calabaza, Setas y Reducción de Pedro Ximénez.

Postre: Cassata Tradicional Italiana.

Bodega: Vinos D.O. Rioja y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

40€

Menú grupos Nº5

Individual

-Ensalada Shake de Tomate Rosa, Láminas de Bacalao Confitado, Cebolla Tierna, y Vinagreta de Trufa y Módena.

-Crêpe Rellena de Perdiz Escabechada con Portobellos y Salsa de Pistachos.

-Parrillada de marisco
(1/2 Bogavante, 2 Cigalas y 3 Gambas Rojas.)

-Chuleta de Ávila o Entrecot a la Brasa con Nuestra Salsa Chimichurri.

-Postre: Tiramisú Casero con Culis de Mango.

Bodega: Vinos D.O. Rioja y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

50€

Menú grupos N°6

Individual

- Cúpula de Salmón Ahumado, Guacamole y Huevo Trufado con Mayonesa de Remolacha y Lima.

- Carpaccio de Wagyu con Láminas de Parmesano, Tomillo Fresco, Mango y Helado de Aceite de Oliva..

- Mi-cuit de Pato Casero con Selección de Confituras y Tostas de Pasas.

- Dúo de Pulpo a la Gallega y Sepia al Ajillo con Pimientos de Padrón.

- Cochinillo Asado a Baja Temperatura Estilo Orígenes Sobre Cama de Patatas Panaderas.

- Postre: Trenza de Almudévar con Helado de Vainilla Bourbon.**

Bodega: Vinos D.O. Rioja y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

60€

Menú n°7

Individual

-Jamón Ibérico con Pan Cristal con Tomate.

-Albóndigas de Vieiras y Ostras con Salsa de Piñones.

-Pulpo de las Rías Baixas a la Brasa con

Salsa Romesco.

-Alcachofas en Tempura con Carabinero y All-i-oli de Ajo Negro.

-Chuletón de Buey a la Brasa con su Guarnición.

-Postre: Nuestro variado de trufas de chocolate con bola helado.

Bodega: Vinos D.O. Rioja y Aguas Minerales.

Chupito de Licor & Café.

70€