



MENUS ESPECIALES

Menú nº1

Foie de Pato con Tostas y Mermelada
Ensalada de pavo Escabechado y Manzana
Chipis a la Plancha con Salsa de Changurro y Patata
Pimientos Rellenos de Merluza
Magret de Pato con Compota de Pera
O
Entrecot con Pimientos y Patatas
Canutillos de Crema con Chocolate caliente
Pan: Vino Crianza de Rioja, Agua y Café
39€-7€IVA ←mínimo 4 pers-

Menú nº3

Foie de Pato con Tostas y Mermelada
Ensalada Templada de láminas de bacalao
Chipis a la Plancha con Salsa Changurro y Patata
Merluza en Salsa Verde
Magret de pato con Compota de Pera
O
Entrecot con Pimientos y Patatas
Tarta Manzana Basalbo
Pan: Café Agua y Vino Crianza rioja
42,70€-7€IVA ←mínimo 4 pers-

Menú nº5

Foie con Mermelada y Tostas
Fritos Variados
Ensalada Templada de Pulpo
Chipis a la Plancha con Patata y Salsa de Changurro
Merluza en Salsa Verde
Roast-beef con Puré de Patatas y Verduritas
Canutillos de Crema con Chocolate Caliente
Café agua y Vino Crianza de Rioja
48€-7€IVA ←mínimo 8 pers-

Menú nº2

Foie de Pato con Tostas y Mermelada
Ensalada Templada de Pulpo
Chipis a la plancha con Salsa de Changurro y Patata
Bacalao Dos Salsas ←pily vizcaína-
Magret de pato con Compota de Pera
Tarta Manzana Basalbo
Pan: Café Agua y Vino Crianza rioja
39,00€-7€IVA ←mínimo 4 pers-

Menú nº4

Salmón Marinado con pinceladas de Salsa de Mostaza
Foie de Pato con Mermelada y Tostas
Ensalada Templada de láminas de bacalao
Espárragos Rellenos de Frutos de la huerta, jamón y Foie
Merluza en Salsa Verde
Entrecot con Patatas y Pimientos Rojos
Tarta de Mouse de Chocolate y Helado
Café: Agua y Vino Crianza de Rioja
46€-7€IVA ←mínimo 8 pers-

Menú nº6

Jamón de Jabugo
Fritos Variados
Ensalada Templada de láminas de bacalao
Langostinos al Horno
Merluza en Salsa Verde
Roast-Beef de Solomillo con Puré de Patata y Verduritas
Tarta de Manzana Basalbo con Helado
Café: Agua y Vino Crianza de Rioja
50€-7€IVA ←mínimo 8 pers-



MENUS ESPECIALES

Menú nº7

Ensalada de Ventresca de Bonito
Espárragos Rellenos de Frutos de la Huerta Jamón y Foie
Chipirones a la Plancha con salsa Changurro y Patata
Mollejas de Cordero con Ensalada
Merluza en salsa Verde
Roast Beef de Solomillo con Verduritas y Puré de Patata
Tarta de Manzana Basalbo con Helado
Café Agua y Vino Crianza de Rioja
50€-70IVA ←mínimo8 pers-

Menú nº9

Foie de Pato con Mermelada y Tostas
Jamón de Jabugo
Fritos Variados
Ensalada Templada de Pulpo
Mollejas de Cordero
Merluza en Salsa
Roast Beef de Solomillo con Puré de Patata y Verduritas
Brownie con su helado
Café agua y Vino Piérola Crianza de Rioja
56€-70IVA ←mínimo8 pers-

Menú nº11

Foie de Pato con Mermelada y Tostas
Jamón de Jabugo
Milhojas de Bacalao con Pisto y Berenjenas
Cigala al Horno
Pencas Rellenas de Changurro
Rodaballo en Salsa marinera
Roast Beef de Solomillo con Puré de Patata y Verduritas
Tarta de Frutas de Temporada con Helado
Café Agua y Vino Piérola Crianza de Rioja
66€-70IVA ←mínimo8 pers-

Menú nº8

Ensalada Templada de Pulpo
Langostinos al Horno
Espárragos Rellenos de Frutos de la huerta jamón y Foie
Mollejas de Cordero con Ensalada
Sapito al Horno ó Merluza en Salsa
Roast Beef de Solomillo con Verduritas y Puré de Patata
Tarta San Marcos con Helado
Café agua y Vino Crianza de Rioja
53€-70IVA ←mínimo8 pers-

Menú nº10

Foie de Pato con Mermelada y Tostas
Jamón de Jabugo
Ensalada templada de Cigalas
Revuelto de Setas de Temporada
Mollejas de Cordero
Rodaballo en Salsa marinera
Roast Beef de Solomillo con Puré de Patata y Verduritas
Tarta de Mousse de Chocolate y Helado
Café Agua y Vino Piérola Crianza de Rioja
60€-70IVA ←mínimo8 pers-

Menú nº12

Foie de Pato con Mermelada y Tostas
Jamón Jabugo
Ensalada Templada de Cigalas
Vieiras Plancha con Vinagreta de Habitas y Crema de
Melocotón y Cítricos
Espárragos Relb De Verduritas Jamón y Foie
Rape Plancha sobre Patata Panadera
Solomillo Plancha con Salsa Idiazábal
Tarta de Frutas de Temporada con helado
Café Agua y Vino Piérola crianza de Rioja
70€-70IVA ←mínimo8 pers-



MENUS ESPECIALES