

Menú nº 1

Tablas de Ibéricos de Guijuelo
Croquetas Caseras del chef
Cazón adobado al estilo gaditano
Calamares a la Andaluza
Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca

Entrecott de Lomo de Ternera al Grill con Patatitas Panaderas y pimientos

ó

Pescado "sugerencias de nuestro Chef"

Selva Negra Rellena de Mousse de Chocolate Negro y Nata con veneciana glacé de leche merengada

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vinos Tinto y Vino Blanco de Rueda verdejo
Café y cava

44,00 € IVA no incluido

Menú nº 2

Tablas de Ibéricos de Guijuelo
Gambón del Atlántico a la plancha
Ensalada de Salmón Ahumado Noruego, acompañado de Queso de Cabra, Nueces y Pasas de Corinto Aderezada con Salsa César de anchoas.

Chuletón de Buey al Grill con guarnición de Patatitas Panaderas y Pimientos de Padrón.

ó

Pescado "sugerencias de nuestro Chef"

Milhoja Rellena de Crema y Nata con veneciana glacé de chocolate danés

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vinos Tinto y Vino Blanco de Rueda Verdejo
Café y cava

46,00 € IVA no incluido

MA

Menú nº 3

Verduras de Temporada a la Parrilla con escamas de Sal y Aceite de Arbequina virgen
Pimientos Rellenos de Rape y Langostinos con Salsa Hortelana al Horno Gratinados
Salpicón de Pescados y Mariscos Selectos

Medallón de Solomillo de buey con Patatas y pimientos de padrón

ó

Pescado "sugerencias de nuestro Chef"

Tarta de Queso y Arándanos con veneciana glacé de leche merengada

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vino Tinto de Rioja y Vino Blanco de Rueda
Café y cava

48,00 € IVA no incluido

Menú nº 4

Corona de Cogollos de Tudela con Anchoas del Cantábrico y Ventresca de Bonito del Norte
Champiñones de Botón Rellenos de Jamón Ibérico y Gratinados con Queso Idiazábal
Langostinos Asados Sobre Lecho de Sal Marina

Corderito Lechal Asado en nuestro Horno de Leña tradicional con Patatas Panaderas y lechugas

ó

Cochinillo Lechal Asado en nuestro Horno de Leña tradicional con Patatitas Panaderas y lechugas

Tarta de chocolate blanco con veneciana glacé de chocolate suizo

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales, Vino Tinto de Rioja y Vino Blanco de Rueda
Café y cava.

52,00 € IVA no incluido