



MENÚ 1

Croquetas caseras de jamón ibérico
Foie mi cuit con vinagreta de frambuesa y dulce de cebolla.
Anchoas del cantábrico en aceite de oliva virgen con tomate rayado y pan de cristal.
Mejillones de roca con salsa marinera

Lomo de merluza asada, cama de cebolleta estofada con panceta iberica y salsa verde de almejas

Tarta selva negra de nuestro maestro pastelero con su helado casero

58.00€ más IVA

Bebidas: agua mineral, Vino Tinto o Blanco

Mignardises y servicio de pan incluidos

MENÚ 2

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rayado
Croquetas artesanales de bacalao
Navajas escabechadas sobre ensalada de alga wakame aderezada con vinagreta de yuzu
Ensalada de tomates variados con queso tierno asturiano y brotes de frise con vinagreta

Centro de solomillo de vaca, asado y recostado sobre un pastel de panceta y patata con reducción de sus jugos

Mil hojas de piñones con nuestro helado casero.

62.00€ más IVA

Bebidas: agua mineral, Vino Tinto o Blanco

Mignardises y servicio de pan incluidos

MENÚ 3

Ensalada de lentejas en escabeche con terrina de foie mi-cuit y brotes

Crema de marisco con vieira asada y estofado de pimientos

Lubina asada con mouselina de coliflor y setas de temporada salteadas

Secreto de ibérico a la parrilla con migas de pastor y uvas

Mouse de fruta de la pasión, chocolate amargo y helado casero.

65.00€ más IVA

Bebidas: agua mineral, Vino Tinto o Blanco

Mignardises y servicio de pan incluidos

MENÚ 4

Surtido de quesos europeos acompañado con membrillo de santa Teresa y frutos secos
Ensalada de pimientos rojos asados en horno con ventresca de atun en aceite de oliva virgen

Chipirones a la plancha con trazos de sus tintas

Ensalada de langostinos con tartar de aguacate y vinagreta de tomate

Presa de cerdo ibérico marinada con ketchup de pimientos y reducción de sus jugos

Tarta de yema y mazapán con helado casero

65.50€ más IVA

Bebidas: agua mineral, Vino Tinto o Blanco

Mignardises y servicio de pan incluidos



MENÚ 5

*Lomo ibérico de bellota con tomate rayado y pan tostado.
Escalibada de verduras y boquerones marinados sobre pan de centeno
Pulpo cocido, crema de patata aliñado con aceite de oliva virgen y pimentón picante*

Rape asado al horno con salsa americana de carabineros

Tournedo de ibéricos con salsa de queso azul

Rejilla de chocolate con mouse de vainilla y su helado casero

66.00€ más IVA

Bebidas: agua mineral, Vino Tinto o Blanco

Mignardises y servicio de pan incluidos

MENÚ 6

*Lascas de jamón cortadas a cuchillo servido con tosta de pan cristal y pulpa de tomate y aceite
Pimiento del piquillo con txangurro a la donostiarra en su salsa
Salpicón de marisco con toques cítricos y brotes de lechugas tiernas*

*Lomo de rodaballo asado salseado con jugo de carne crema ligera de patatas y legumbres
tiernas*

Carrillera de ternera a la bordalesa con muselina de apio nabo

Tarta capuchina con helado casero

75.00€ más IVA

Bebidas: agua mineral, Vino Tinto o Blanco

Mignardises y servicio de pan incluidos.