

✿ MENU Nº 1 ✿

Entrantes

6 LANGOSTINOS SALVAJES COCIDOS

FOIE DE OCA CON PAN DE PASAS Y NUECES
CON GELÉ DE PETALOS DE ROSA.

JAMON DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE TOSTA DE PAN
Y TOMATE DE NUESTRO CASERÍO

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO
CON SALSA PIL-PIL Y BIZKAINA

TOSTAS DE JAMON Y FOIE AL AROMA DE MANZANA

Platos principales

COLA DE RAPE A LA ONDARRESA

ó

MEDALLON DE SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
CON SU GUARNICIÓN

TARTA CON HELADO
(OBRADOR PROPIO)

Vino

VINO CRIANZA, BLANCO Y ROSADO

CAFÉ, COPA Y CAVA

PRECIO 60 Euros (+7 % IVA)

✿ MENU N° 2 ✿

Entrantes

4 GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA

CIGALA A LA PLANCHA

**ENREDO DE CEBOLLA GLASEADA
SOBRE VENTRESCA BAÑADA CON COULIS
DE VINAGRE DE MODENA Y SAL DE AJO**

**ENSALADA DE HONGOS BOLETUS Y FOIE
DE OCA CON MIX DE LECHUGAS
Y ACETTO BALSAMICO**

ALMEJAS DE CARRIL A LA MARINERA

Platos principales

**SUPREMA DE MERLUZA DE ANZUELO
EN SALSA MARISCADA CON SU GUARNICION**

ó

**MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
CON SU GUARNICIÓN**

**TARTA CON HELADO
(OBRADOR PROPIO)**

Vino

TINTO CRIANZA, BLANCO Y ROSADO

CAFÉ, COPA Y CAVA

PRECIO 70 Euros (+ 7% IVA)