

Menús de Grupo

*** MENU N° 1 ***

Entrantes

**PASTELITO DE SALPICON DE MARISCO
CON PIRULO DE BRICK Y SALSA DE SU CORAL.
JAMON DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE TOSTA
DE PAN CON TOMATE DE CASERIO.
TXIPIS PLANCHA CON CEBOLLA POCHADA.
TOSTITAS DE JAMON Y FOIE
AL AROMA DE MANZANA.**

Platos principales

½ LOMO DE BACALAO AL PIL-PIL Y BOLETUS

Y

**½ SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
CON GUARNICION.**

**TARTA CON HELADO
(Obrador propio)**

Vino

TINTO CRIANZA, ROSADO,AGUA

CAFÉ

PRECIO 43 € (+ 7% IVA)

✻ ✻ MENU N° 2 ✻ ✻

Entrantes

**ENSALADA DE PULPO Y TXANGURRO
SOBRE MIX DE VERDURA.
JAMON DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE
TOSTA DE PAN CON TOMATE CASERO.
6 LANGOSTINOS PLANCHA.
CALABACIN RELLENO DE TROMPETILLAS
CON PICADO DE SOLOMILLO Y JUGO DE CARNE.
ALMEJAS A LA MARINERA.**

Platos principales

½ MERLUZA A LA KOSKERA

Y

**½ SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
AL ROQUEFORT.**

✻ ✻ ✻

**TARTA CON HELADO
(Obrador propio)**

Vino

TINTO CRIANZA, ROSADO, AGUA

CAFÉ

PRECIO 52€ (+7% IVA)

✻ ✻ MENU N° 3 ✻ ✻

Entrantes

**BOUQUET DE VENTRESCA DE BONITO
CON CONFITURA DE TOMATE Y
ENSALADA DE PIMIENTOS.
JAMON DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE TOSTA
DE PAN CON TOMATE DE CASERIO.
6 GAMBAS A LA PLANCHA.
TULIPA DE BRICK DE FOIE FRESCO PLANCHA
SOBRE VERDURITAS CON SALSA VELEUTTE.
ALMEJAS RELLENAS DE TXANGURRO
SOBRE SALSA DE SU CORAL**

Platos principales

**½ LOMITO DE RAPE CON SALSA MARISCADA,
LANGOSTINOS Y ALMEJAS.**

Y

**½ MEDALLON DE SOLOMILLO
A LA PIMIENTA VERDE.**

✻ ✻ ✻

**TARTA CON HELADO
(Obrador propio)**

Vino

TINTO CRIANZA, ROSADO, AGUA.

CAFÉ

PRECIO 60 € (+7 % IVA)