

# MENÚS TÍPICOS

## TEMPORADA 2025



### Nº1

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Crema de calabaza con crujiente de jamón

Entrecot a la pimienta o cabrales con patatas panaderas

Tarta Sacher con fresas en almibar

Vino D.O.C. rioja crianza y agua mineral

Café

Chupito de licor ..... **40,00 euros**  
+10% de IVA



### Nº2

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Caldo de codillo ibérico con jerez

Merluza en salsa verde con almejas

Tarta Sacher con fresas en almibar

Vino D.O.C. rioja crianza y agua mineral

Café

Chúpito de licor ..... **40,00 euros**  
+10% de IVA

La bebida incluye 1 botella de vino y 1 botella de litro de agua mineral por cada 4 pax. Cervezas y refrescos no incluidos

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes

# MENÚS TÍPICOS

## TEMPORADA 2025



### Nº3

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota  
Parillada de verduras frescas  
Chipirones encebollados  
Croquetas caseras de boletus

Ensalada de la huerta

Cordero lechal o cochinitillo asados en carbón con patatas panaderas

Tarta Sacher con fresas en almibar

Vino D.O.C. rioja crianza y agua mineral

Café

Chupito de licor ..... 45,00 euros

+10% de IVA



### Nº4

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota  
Ensalada de perdiz escabechada, con queso de cabra y nueces  
Gambas al ajillo  
Croquetas caseras de boletus

Crema de necoras

Solomillo a la plancha de carbón con guarnición

Tarta Sacher con fresas en almibar

Vino D.O.C. rioja crianza y agua mineral

Café

Chúpito de licor ..... 45,00 euros

+10% de IVA

La bebida incluye 1 botella de vino y 1 botella de litro de agua mineral por cada 4 pax. Cervezas y refrescos no incluidos

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes