

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2023



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 panaderadas

Tarta Sacher con fresas en almibar

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

Café

Chupito de licor 37,50 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 37,50 euros

+10% de IVA

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2023



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 41 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 42 euros

+10% de IVA