







APERITIVOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico Grissini de paleta ibérica Vasito de ensaladilla con bonito al estilo del Riojano

MENÚ

Lasaña de pescado de roca, langostinos al ajillo y bechamel de cúrcuma

Plato principal a elegir entre un pescado o una carne:

Lomo de bacalao sobre verduras Thai, en salsa de tomate a la albahaca y su pil pil

Carrilleras de ibérico, parmentier de patata, crema de boniato a la vainilla y rúcula fresca

Torrija brioche sobre crema inglesa y helado artesano de nata con crujiente de almendras

Café

BODEGA

Lagunilla Crianza (D.O. Rioja)
Circense (D.O. Rueda)
Cillar Rosado (D.O. Ribera del Duero)
Copa de cava

Precio 54 € por comensal (IVA incluido)









APERITIVOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico Grissini de paleta ibérica Vasito de ensaladilla con bonito al estilo del Riojano

MENÚ

Salpicón de marisco y pescados del Cantábrico

Plato principal a elegir entre un pescado o una carne:

Merluza asada al horno con chipirón y triguero sobre crema emulsionada

Ó

Cochinillo a la naranja, chucrut y patata baby al mojo rojo

Tarta oreo con crema de queso y helado de leche merengada con crujiente de almendras

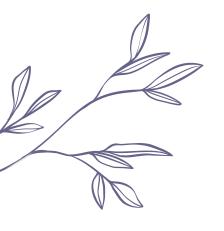
Café

BODEGA

Lagunilla Crianza (D.O. Rioja) Circense (D.O. Rueda) Cillar Rosado (D.O. Ribera del Duero) Copa de cava

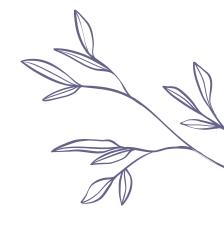
Precio 59 € por comensal (IVA incluido)











APERITIVOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico Grissini de paleta ibérica Vasito de ensaladilla con bonito y langostinos

MFNÚ

Ensalada de bogavante y langostinos al ajillo con salsa holandesa

Machote asado al horno con verduras al wok y crema emulsionada

Solomillo emparrillado, pastel de patata con panceta ahumada, boniato a la vainilla y salsa de armañac

Brownie de dos chocolates con chocolatinas sobre crema inglesa y helado de chocolate blanco con crujiente de almendras garrapiñadas

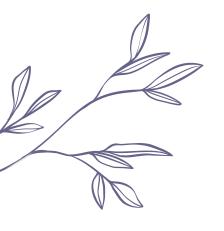
Café

BODEGA

Lagunilla Crianza (D.O. Rioja) Circense (D.O. Rueda) Cillar Rosado (D.O Ribera del Duero) Copa de cava

Precio 75 € por comensal (IVA incluido)











MENÚ INFANTIL

(hasta 12 años)

Croquetas cremosas de jamón ibérico y rabas
Gyozas de pollo asado
Medallones de solomillo a la parrilla con patatas
Bizcocho de oreo, helado de vainilla

Aguas y refrescos

Precio 40€ por comensal (IVA incluido)



