



MENÚ N° 1

*Ensalada de Queso de Cabra,
Anchoas en Salazón, Vinagreta de
Manzana, Miel y Mostaza*

**

*Taco de Entrecôte a la Plancha con Dulce
de Pimientos Rojos*

**

*Tarta San Marcos Urgoiti con Helado
Artesanal*

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

MENÚ N° 2

*Arroz Meloso de Hongos y Setas con
Toques de Parmesano*

**

Bacalao Asado con Salsa Bizkaina

**

*Pantxineta Rellena de Crema
Pastelera y Nata con Helado
Artesanal*

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

NOTA:

*Al tratarse de menús concertados, se ruega concertar el tipo de menú y número de personas con una antelación mínima de 48h. Se facturará el número de comensales que se indiquen 48 horas antes.
El IVA será aplicado según normativa vigente en la fecha del evento.*



MENÚ N° 3

Menestra Casera de Verduras de Temporada

**

Merluza a la Plancha con Papas Primor y Ali-Oli de Lima

**

Tarta Templada de Queso, Mermelada de Frambuesa y Helado Artesanal

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

MENÚ N° 4

Ensalada de Salmón Ahumado, Espárragos Trigueros a la Plancha, Tomatitos Cherrys y Vinagreta de Yogurt

**

Roast Beef con Pure Parmentier y Salsa Perigord

**

Tarta Casera de Pera con Helado Artesanal

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

NOTA:

*Al tratarse de menús concertados, se ruega concertar el tipo de menú y número de personas con una antelación mínima de 48h.
Se facturará el número de comensales que se indiquen 48 horas antes.
El IVA será aplicado según normativa vigente en la fecha del evento.*



MENÚ Nº 5

*Hojaldre Relleno de Hongos y Setas
con Crema de Foie*

**

*Txipirones a la Plancha, Cebolla Roja
Confitada y Toques de Tinta*

**

*Lemon Pie a Nuestra Manera y Helado
Artesanal*

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

MENÚ Nº 6

Arroz Marinero con Sepia y Langostinos

**

*Albóndigas Caseras con Salsa de Oporto,
Foie y Gorgonzola*

**

*Tarta de Trufa con Helado
Artesanal*

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

NOTA:

*Al tratarse de menús concertados, se ruega concertar el tipo de menú y número de personas con una antelación mínima de 48h.
Se facturará el número de comensales que se indiquen 48 horas antes.
El IVA será aplicado según normativa vigente en la fecha del evento.*



MENÚ ESPECIAL

*Ensalada templada de Bacalao y
Langostinos Confitados*

*Lomo de Rodaballo a la Plancha con
Vinagreta de Setas y Ahumados*

*Solomillo a la Broche con Puré
Parmentier*

*Nuestra Tostada Casera Caramelizada
con Helado Artesanal*

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado
Agua*

NOTA:

Al tratarse de menús concertados, se ruega concertar el tipo de menú y número de personas con una antelación mínima de 48h. Se facturará el número de comensales que se indiquen 48 horas antes. El IVA será aplicado según normativa vigente en la fecha del evento.