



Menús 2019

Precio base: 27 €/persona, iva incluido.

Incluye cuatro entrantes diferentes para compartir a mesa completa + un plato principal por persona + un surtido de postres (3 variedades por persona), pan y una bebida por persona.

Algunos platos tienen un suplemento sobre el precio base. El suplemento es por persona.

Entrantes a compartir

(Elija 4 platos, para compartir en el centro de la mesa. Se sirve un plato de cada variedad elegida por cada 4 comensales)

- Ensalada de espinacas, queso fresco, frambuesa y nueces
- Ensalada de canónigos y rúcula, physalis, champiñones frescos, manzana y almendras
- Ensalada de pimientos del piquillo, tomate raf y ventresca de atún (+2,00€)
- Ensalada tibia de patata asada con ahumados (salmón, bacalao), gulas y naranja (+1,50€)
- Hummus de garbanzos y de berenjena
- Crudité de verduras (pimiento, zanahoria, apio y tomate), con guacamole y salmorejo
- Tabla de quesos y fiambres (chorizo, salchichón, pechuga de pavo, queso ahumado, queso curado, queso maasdam)
- Tabla de quesos nacionales - cabrales, idiazábal, manchego y pata de mulo (+2,50€)
- Tabla de jamón ibérico de cebo (+4,00€)
-
- Huevos rotos con patatas confitadas, con setas (+1,00€) o con paleta ibérica (+2,00€)
- Croquetas surtidas (3 por persona) - jamón ibérico, boletus, bacalao
- Arroces
 - Negro con chipirones (+2,50€)
 - Caldoso con gambones (+2,50€)
 - Con pollo y conejo (+2,00€)
 - Vegano (pimiento, judías verdes, guisantes y alcachofas) (+1,50€)
- Queso provolone fundido sobre tomate a la parrilla
- Pulpo a la parrilla sobre parmentier de patata (+4,00€)
- Fajitas de pollo y ternera a la parrilla con sus complementos (verdura asada, pico de gallo, queso, guacamole)
- Bao's al vapor rellenos de aguja de ternera, con salsa hoisin (+1,00€)
- Gambones cocidos ó a la parrilla (3 por persona) (+2,00€)



Plato principal individual

(Elija un plato por comensal; 3 variedades máximo)

Carnes

- Solonillo de cerdo en salsa de Pedro Ximénez, con mousse de foie
- Pechuga de pollo de corral «a la moruna», con granada, aceitunas y almendras
- Redondo de ternera a la mostaza antigua
- Costillar homeado a baja temperatura, con salsa barbacoa casera
- Entraña de ternera a la parrilla, con chimichurri casero (+1,00€)
- Carrillera ibérica al vino tinto (+2,00€)
- Timbal de jarrete de ternera en salsa de setas shiitake (+2,00€)
- Pierna de cordero lechal al horno, asada al natural (+3,00€)
- Cochinillo al horno (+4,00€)

Pescados

- Suprema de salmón en papillote
- Lubina al horno con limón y romero (+1,00€)
- Dorada a la espalda
- Bacalao confitado al ajo negro (+3,00€)
- Chipirones rellenos en salsa de marisco
- Corvina asada a la naranja (+2,00€)
-

Veganos

- Salteado de setas con tofu, brócoli y anacardos
- Berenjenas rellenas de verduras a la provenzal
- Empanada de champiñones y espinacas

Postres surtidos

(Elija tres postres. Degustación de los tres para cada persona)

- Tarta de zanahoria
- Brownie
- Tarta de queso con frambuesa
- Serradura portuguesa
- Flan de boniato
- Mousse de frutos rojos
- Torrija de pan brioche



Bebida

1 bebida por persona incluida en el menú.

- copa de vino tinto o blanco
- cerveza 33 cl
- refresco 33 cl
- tinto de verano
- agua mineral

Se sirve una botella de vino por cada cuatro personas que tomen vino.

Vinos del menú

Tinto: Montelciego Crianza, d.O. Rioja

Blanco: Señorío Real Verdejo, d.O. Rueda

Selección de vinos

(suplemento por botella completa, sustituyendo al vino del menú)

Tintos

Ble, d.O. Campo de Borja: +4,00€/botella

Cojón de Gato, d.O. Somontano: +5,00€/botella

Martínez Lacuesta Crianza, d.O. Rioja: +6,00€/botella

Mestizaje, Tierra de El Terrerazo: +7,00€/botella

Blancos

Ecos Albariño, d.O. Rias Baixas: +3,00€/botella

Arnold, d.O. Somontano: +4,00€/botella

Menade, d.O. Rueda (ecológico): +8,00€/botella

Haba de Ti, Tierra de Extremadura: +9,00€/botella



Precio bebidas extra

Refrescos tinto de verano: 2,20€

Cerveza (33 cl.): 2,10€

Agua mineral: 1,00€ (33 cl.) 3,00€ (1,5 l.)

Café sólo/cortado/americano: 1,10€

Café con leche/manchado: 1,30€

Copa/tubo de licor (crema de orujo, orujo de hierbas, pacharán): 3,50€

Combinados (licor +refresco): a partir de 6€ (varias marcas)