

“HILARION” 27,50 €

Tres entrantes a degustar
2º Plato a elegir entre carnes y pescados
Postre a elegir



“SANTA BÁRBARA” 40,00 €

Jamón ibérico de bellota
Penkas rellenas de setas y foie con salsa de hongos
Fritos variados de la casa
Taco de bacalao confitado con cebolla y pimientos verdes pochados
Solomillo de ternera a la plancha con guarnición (salsa pimienta o roquefort)
Postre a elegir

“MONTERRON” 38,50 €

Entrantes

Plato de ibéricos de bellota
Ensalada templada de setas con gulas y gambas
Revuelto de hongos

2º Plato a Elegir

Solomillo de ternera a la plancha con salsa roquefort ó pimienta
Chuletillas de cordero lechal a la plancha
San Jacobo de ternera con pimientos del piquillo
Codillo de jamón asado
Chuletón a la plancha
Codillos de pato al horno con puré de manzana
Cachopo al Cabrales
Chipirones en su tinta

“UDALAITZ” 39,50 €

Ensalada templada de bacalao con pimientos del piquillo confitados
Tosta de jamón ibérico con tumaca y revuelto de hongos
Pimientos rellenos de centollo dos salsas
Medallón de merluza rellena con salsa de langostinos
Entrecot a la plancha con guarnición (salsa roquefort ó pimienta opcional)
Postre a elegir

“CERRAJERA” 35,00 €

Ensalada templada de chopitos con jamón ibérico crujiente y cherrys
Espárragos de Navarra rebozados sobre salsa de pimientos del piquillo
Txangurrito al horno a la donostiarra
Lubina al cava con su refrito y verduritas de temporada
Carrilleras de ibérico en salsa con guarnición
Postre a elegir

Merluza a la vasca
Bacalao al horno con pimientos
Merluza rellena de setas y gambas con salsa de langostinos
Lubina al horno al cava con su refrito y verduritas
Bonito a la plancha con piperrada o tomate casero
Chipirones a la plancha
Bacalao a la bizkaina
Pimientos rellenos de centollo dos salsas
Postre a elegir

La bebida está incluida en todos los menús

1/2 de Vino crianza o Lambrusco o Blanco o Sidra Natural por persona