

# DISEÑA TU MENÚ

1

## Elige 3 Entrantes

Plato de ibéricos de bellota  
Puding de hongos templados con vinagreta de aceitunas  
Creppe relleno de vieira y gambas sobre salsa de marisco  
Ensalada templada de setas con jamón ibérico y piña caramelizada  
Pimiento de relleno de centollo o de chipirón dos salsas  
Gambones a la plancha (4 unidades por persona)  
Espárragos de Navarra rebozados sobre salsa de piquillos  
Vieira gratinada  
Revuelto de zizas o de hongos  
Penca rellena de setas y foie con salsa de hongos  
Bricks de puerro y gambas sobre salsa de espárragos trigueros  
Rollitos de salmón noruego ahumado rellenos de pintxo donostiarra  
Tosta de jamón ibérico sobre tumaca con revuelto de hongos

2

## Elige ½ ración de pescado

Bacalao confitado a baja temperatura con cebolla caramelizada  
Merluza de pincho rellena de setas y gambas con salsa de langostinos  
Lubina al horno con refrito cremoso y verduritas de temporada  
Merluza a la romana con espárragos trigueros  
Chipirones en su tinta con tostas

## Elige ½ ración de carne

Solomillo de ternera a la plancha, pimienta o roquefort  
Cordero lechal asado  
Carrilleras de ibérico en salsa con guarnición  
Entrecot a la plancha con salsa roquefort o pimienta  
Rabo de buey estofado con patatas Paris

3

## Postre a definir

## Incluye Bebida (½ botella/persona)

Vino Crianza, Rosado, Lambrusco, Blanco, Sidra Natural o Agua Mineral

## Café y copa de cava

Aperitivo + 3 entrantes + un pescado + una carne (1/2 ración de cada) + con postre, bebida y café.

Precio 42 € (previo encargo)

Si tiene alguna intolerancia, avise al camarero y le proporcionaremos los componentes alérgenos de los platos