



MENÚ 1

Chistorras (choricillos fritos)
Melva canutera con pimientos entreverados
Pastel de merluza dos salsas
Mini croquetas de gambas

Salmón a la plancha sobre lecho de pisto y aceite cortado de tinta de calamar

Sorbete de limón al cava
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

40.00 € I.V.A. Incluido





MENÚ 2

Salpicón de marisco

Salmorejo con huevo Mollet y jamón

Hamburguesa de buey con hortalizas

Sorbete de limón al cava

Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

45.00€ I.V.A. Incluido





MENÚ 3

Chistorras (choricillos fritos)
Croquetas de jamón ibérico
Pastel de merluza dos salsas

Atún a la parrilla con pimientos entreverados

Zumo de naranja con helado de vainilla
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

45.00€ I.V.A. Incluido.





MENÚ 4

Jamón de jabugo 5J
Caña de lomo reserva de lata S. Romero Carvajal
Chistorras (choricillos fritos)

Salmorejo con huevo Mollet y jamón

Magret de pato con emulsión de naranja y aceite de oliva

Tocino de cielo con pulpa de frambuesa
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

45.00 € I.V.A. Incluido





MENÚ 5

Chistorra (choricillos fritos)
Anchoas en salazón con salmorejo
Terrina de foie natural con sus tostas
Queso curado de oveja con cabello de ángel
Mini croquetas de gambas

Carrillera ibérica con setas funghi

Crujiente de almendra y salsa de chocolate
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

45.00 € I.V.A. Incluido





MENÚ 6

Espárragos de la ribera dos salsas
Ensaladilla de gambas
Melva canutera con pimientos entreverados



Redondo de ternera estofado a la jardinera

Tarta de fresas con vainilla
Café



Bodega:
Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

50.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 7

Chistorras (choricillos fritos)
Morcilla de arroz de “Burgos”
Terrina de foie natural con sus tostas
Puding de “cabrarroca” dos salsas

Brochetas de langostinos con arroz al curry

Tarta de trufa con crema inglesa
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja , “Crianza”

50.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 8

Chistorras (choricillos fritos)
Pimientos del piquillo rellenos de salmón ahumado y tártara

Ajo blanco con uvas y perlas de melón con jamón

Lomo de atún a la parrilla con salsa de pimientos verdes

Sopa de arroz con leche con sorbete de mandarina
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja , “Crianza”

50.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 9

Chistorras (choricillos fritos)
Espárragos de la ribera dos salsas
Cóctel de de mariscos

Presas ibérica con salsa de huevo frito y verduras de temporada

Dúo de sorbetes
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja ,“Crianza”

50.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 10

Chistorras (choricillos fritos)
Anchoas en matrimonio
Royal de foiegras al Pedro Ximénez
Tríptico de sopa fría
Mini croquetas variadas

Lomo de merluza “vasco-andaluza”

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja, “Crianza”

50.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 11

Jamón de jabugo 5J
Queso curado de oveja
Melva canutera con pimientos entreverados

Arroz caldoso de almejas con mariscos

Tocinillos de cielo con coulés de frambuesa
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

55.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 12

Jamón de jabugo 5J
Queso curado de oveja
Chistorras (choricillos fritos)



Ensalada de naranjas y bacalao confitado

Merluza a la "Ondarresa"

Tulipa con helado de queso y frambuesas
Café



Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja , "Crianza"

60.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 13

Jamón de jabugo 5J

Gazpacho con langostinos y picatostes

Merluza con ajetes en salsa verde

Crujiente de almendras con salsa de chocolate caliente
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

60.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 14

Chistorras (choricillos fritos)
Anchoas en salazón con salmorejo
Terrina de foie natural con sus tostas
Ensalada de centollos



Lomo de corvina al horno en su jugo con verduras de temporada

Fraiser con helado de vainilla
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

60.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 15

Chistorras (choricillos fritos)

Vichyssoise con langostino y su coral

Merluza con salsa de txangurro

Sorbete de limón al cava

Tournedo con solomillo de ternera al vino tinto

Crujiente de almendra con salsa de chocolate caliente
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

60.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 16

Centollo desmigado en ensalada

Ajo blanco con uvas y perlas de melón con jamón

Lomo de bacalao al Pil-Pil con crema de azafrán

Frambuesa con helado de queso en tulipa
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

65.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 17

Gelée de tomate con boquerones marinados

Crema de puerros –fría- con langostinos y su coral

Solomillo a la “Bross” con salsa de trufa

Canutillos de hojaldre a la crema
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja “Crianza”

70.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 18

Jamón de jabugo 5J
Chistorras (choricillos fritos)

Risotto de hongos con tacos de foiegras y trufas

Lomo de buey con puré de oliva “Virgen extra”

Tarta de limón con helado de mantecado
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, “Criaqna”

70.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 19

Jamón de jabugo 5J
Caña de lomo reserva de lata S. Romero Carvajal
Gambas blancas de "Isla Cristina"
Chistorras (choricillos fritos)

Solomillo de ternera con salsa de foie

Tarta de trufa con crema inglesa
Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

85.00 € I.V.A. Incluido.





MENÚ 20

Caña de lomo reserva de lata S. Romero Carvajal
Gambas blancas de "Isla Cristina"



Pastel de hongos a la crema de setas

Paletilla de cordero con salsa verde

Mousse de chocolate al "Grand Marnier"
Café



Bodega:

Agua mineral, cerveza, fino, manzanilla, refrescos

Vino blanco D.O. Rías Baixas, Martín Codax

Vino tinto D.O. Rioja, "Crianza"

115.00 € I.V.A. Incluido.

