

Menú 1

Entrantes para Compartir:

Vieiras gratinadas con jamón Ibérico

y

Tomate confitado templado con salteado de gulas y guindilla

2º platos a elegir entre:

Lubina a la plancha con patatas “panadera”

o

Codillo de cerdo, braseado con risotto blanco

Postre:

Hojaldre de mantequilla relleno con nata y frutas de temporada

35.00€

Menú 2

Entrantes para Compartir:

Crujiente de Langostinos acompañado de salsa Alioli

Tomate confitado templado con salteado de gulas y guindilla

2º platos a elegir entre:

Bacalao a la Portuguesa

(bacalao al horno con patatas y cebolla pochada)

o

Paletilla de cordero asada en cazuela de barro con patatas chip caseras

Postre:

Filloa rellena de helado, nata, frutas y chocolate caliente

36.00€

Menú 4

Entrantes para Compartir:

Crujiente de Langostinos acompañado de salsa Alioli
Ensalada de verduras del día a la plancha y Zamburiñas salteadas

2º platos:

½ Chocos guisados en tinta con risotto blanco
y
½ Solomillo de Buey al romero con patatas fritas

Postre:

Tarta de manzana de Roó con bola de helado de vainilla

40.00€

Menú 5

Entrantes para Compartir:

Ensalada de Tetilla y Pimientos del Piquillo
Minicroquetas rellenas de Centollo y Buey

2º platos:

½ Rodaballo a la plancha con Verduritas
y
½ Carrillada estofada de Buey con bolitas de patata y zanahoria

Postre:

Canelones de Piña rellenos de queso

40.00€

BODEGA: En todos los menús el precio incluye una botella de vino para cada dos personas, además de café y licores de sobremesa.

Vinos: D.O. Ribeiro “Gran Tenencia” y D.O. La Rioja “Señorío de Uñuela”

AFORO: En caso que estén interesados en el comedor de fumadores y el número de personas sea superior a 17, se dispondrán dos mesas separadas debido a las dimensiones de la casa.