

Menú n° 1

Primero, raciones para compartir:

Surtido de ibéricos

Croquetas caseras de jamón

Taquitos de bacalao con alioli de remolacha

Pimientos de piquillo rellenos con calamar y gambas

Surtido de setas con bacon y jamón

Segundo a elegir entre:

Rodaballo en salsa verde

Lomo de merluza al horno

Entrecot a la brasa

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez

Rioja Crianza Puerta Vieja, cerveza o refresco

Postre, café y copa de cava

40€ por persona (IVA incluido)

Menu n° 2

Primero, raciones para compartir:

Jamón de bellota y queso manchego

Boletus a la crema con gambas

Ensalada de ventresca con pimientos de piquillo

Torreznos ibéricos

Crujientes de gambas marinadas en salsa de soja

Tosta de anchoas de Cantabria

Tosta de salmón

De segundo:

Bacalao a la crema de puerros

y

Medallón de lomo de vaca a la brasa

Rioja Crianza Luis Vivanco, cerveza o refresco

Postre, café y copa de cava

50€ por persona (IVA incluido)

Los menús concertados **no** se comparten, se cobran por cubierto servido. Si alguna de las persona tuviera alguna intolerancia alimentaria o alergia a algún alimento por favor comuníquenoslo y le adaptaremos el menú. La **bebida** es **una** botella de vino por cada dos **personas**, o **dos** cervezas o refrescos por **persona**. La reserva se comprende confirmada cuando el cliente ha abonado como señal el **10%** de la misma. Es imprescindible un **teléfono de contacto** en el que se le pueda llamar para confirmar la reserva, ya que en el caso de no poder contactar con usted en los 3 días anteriores a la reserva esta se considerará anulada.