



Menú Primavera

Confeccionado para platos al centro

Ensalada de cogollos de tudela con ventresca de atún
Anchoas artesanas en aceite de oliva
Revuelto de morcilla con patatas paja
Croquetas de cocido
Surtido de pescaito frito
Presa ibérica

Para terminar

Surtido de postres caseros
Café o infusión

35€ por comensal

Menú Otoño

Entrantes

Gambas blancas cocidas
Ensalada de pollo, bacon y muselina de mostaza verde
Revuelto de calabacín, pimientos, patatas y jamón
Surtido de pescaito frito

A elegir

Lomo de atún sobre crema de salmorejo o Presa ibérica a la parrilla

Para terminar

Surtido de postres caseros
Café o infusión

45€ por comensal

Menú Verano

Entrantes

Anchoas artesanas en aceite de oliva
Ensalada de salmón con salsa tártara
Revuelto de chanquetes con pimientos asados y huevo
Surtido de pescaito frito

A elegir

Bacalao a la albahezana o Carrillada de cerdo ibérico
al vino tinto

Para terminar

Surtido de postres caseros
Café o infusión

40€ por comensal

Menú Invierno

Entrantes

Gambas blancas cocidas
Solomillitos de vieiras sobre crema de puerros
Ensalada de perdiz en escabeche
Revuelto de calabacín, pimientos, patatas y jamón
Salteado de boletus con chocos confitados

A elegir

Bacalao con salteado de gulas o San pedro a la vasca

Lomo de ternera retinta o Solomillo de novillo
con salsa de paté de oca

Para terminar

Surtido de postres caseros
Café o infusión

50€ por comensal

CONDICIONES:

La reserva de la mesa será de 10€ por comensal.

El menú comienza una vez estén todos los comensales en la mesa.

Las consumiciones en barra serán abonadas aparte.

El número de comensales se confirmará como mínimo con 4 días de antelación.

La hora máxima de salida será a las 19:30 en el caso del almuerzo y a la 1:30 en el caso de la cena.

En el caso de producirse la cancelación parcial de los comensales, se cobrará el 50% del precio del menú por el número de comensales contratados.

La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas condiciones.