



MENU 1

Ensalada de tomate verdadero con cebolla dulce y bonito escabechado en casa

Terrina de foie de pato casero con reducción de P.X.

Crujientes de morcilla sobre pisto casero

Pimientos de Lodosa rellenos de brandada de bacalao

Merluza al horno con su bilbaína

O

Lomo de vaca de trabajo a la parrilla con patatas panadera

MENU 2

Jamón ibérico de Jabugo 100% bellota

Terrina de foie de pato casero con reducción de P.X.

Pimientos escalibados a la brasa con anchoas del cantábrico

Croquetas caseras de cabrales con cebolla caramelizada o de mar

Merluza al horno con su bilbaína

O

Solomillo de vaca asado a la brasa con salteado de setas



MENU 3

Jamón ibérico de Jabugo 100% bellota

Terrina de foie de pato casero con reducción de P.X.

Ensalada templada de langostinos con vinagre de frambuesa

Salteado de mollejas de lechal con zamburiñas

Taco de Atún de almadraba con cebollitas doradas

O

Solomillo de vaca asado a la brasa con salteado de boletus

MENU 4

Jamón ibérico de Jabugo 100% bellota

Terrina de foie de pato casero con reducción de P.X.

Bogavante a la brasa con mantequilla de cebollino

Solomillo de vaca asado a la brasa con salteado de boletus



MENU INFANTIL

Jamón y queso

Croquetas y calamares

~

Chuletilas de cordero

O

Hamburguesa de cebón a la brasa con patatas fritas

BODEGA

Todos nuestros menús llevan incluidos vinos de primera calidad, de nuestra variada bodega, tanto en blancos como en tintos, además, lógicamente, de aguas minerales, cervezas o refrescos que se consuman en mesa.

En la misma contamos con distintos vinos que, en función de la época del año, estamos seguros serán de su entera satisfacción.

POSTRES CASEROS

Tarta de queso casera

Filloa rellena de chocolate o de crema de naranja con toffe

Tatín de manzana con helado de vainilla

Macaron casi frio de chocolate

Variado de postres caseros

Café e infusiones