

MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

- FOIE MICUIT, FLOR DE COMPOTAS Y TOSTAS DE SOBAO PASIEGO.
- ENSALADA DE VENTRESCA, TOMATES CHERRYS, ENCURTIDOS CASEROS Y VINAGRETA DE VERDURAS.
- PIMIENTOS RELLENOS DE LANGOSTINOS, PIÑONES Y ESPINACAS.
- REVUELTO DE BAKALAO Y AJOS TIERNOS CON CRUJIENTE DE PARMESANO.

PLATO PRINCIPAL, A ELEGIR:

- LÁMINAS DE MAGRET DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA.
- LOMITO DE MERLUZA DE PINTXO, SOBRE ARROZ NEGRO DE TXIPIRÓN.
- SUPREMA DE BAKALAO CONFITADO, CON SALSA BIZKAÍNA Y PIL PIL.
- RULO DE RABO DE VACA DESHUESADO, CON SALSA DE RIOJA.
- ENTRECOT DE GANADO MAYOR A LA PLANCHA, CON SU GUARNICIÓN.

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA:

- TOSTADA BRIOCHE CARAMELIZADA, CON HELADO.
- SURTIDO DE HELADOS.
- TARTA FRÍA DE TRES CHOCOLATES, CON HELADO.

VINO RIOJA CRIANZA, ROSADO O VERDEJO (1/2 BOTELLA POR COMENSAL)

PRECIO: 29€ IVA INCLUIDO

De martes a viernes, reserva anticipada de 48 horas.

Este menú se servirá a toda la mesa.