

# MENÚS ESPECIALES

## MENÚ I

48€/PERSONA

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

CHAMPIÑONES PICANTES

CROQUETAS CRUJIENTES DE  
JAMÓN IBÉRICO

SOLOMILLO CON GUARNICIÓN  
DE PATATAS Y PIQUILLOS

O

MERLUZA REBOZADA  
CON PIMIENTOS O BEGIS

## MENÚ II

55€/PERSONA

CECINA DE LEÓN

ALCACHOFAS CONFITADAS  
CON JAMÓN IBÉRICO

LANGOSTINOS SALVAJES  
AL HORNO

CROQUETAS CRUJIENTES DE  
JAMÓN IBÉRICO

SOLOMILLO CON GUARNICIÓN  
DE PATATAS Y PIQUILLOS

O

BACALAO BIZKAINA/PIL PIL

## MENÚ CHULETÓN

50€/PERSONA

ENSALADA DE TOMATE  
Y BONITO

CROQUETAS CRUJIENTES DE  
JAMÓN IBÉRICO

CHULETÓN DE VACA CON  
GUARNICIÓN (1KG APROX.)

## POSTRES

CUAJADA/FLAN DE QUESO

HELADO TRES CHOCOLATES

ARROZ CON LECHE

TARTA DE HOJALDRE GLORIA

MÍNIMO 2 PERSONAS  
INCLUYE PAN, AGUA Y VINO  
VINO A ELEGIR:  
AÑARES CRIANZA (D.O. RIOJA)  
TERRANOVA VERDEJO (D.O. RUEDA)  
(1/2 BOTELLA POR PERSONA)