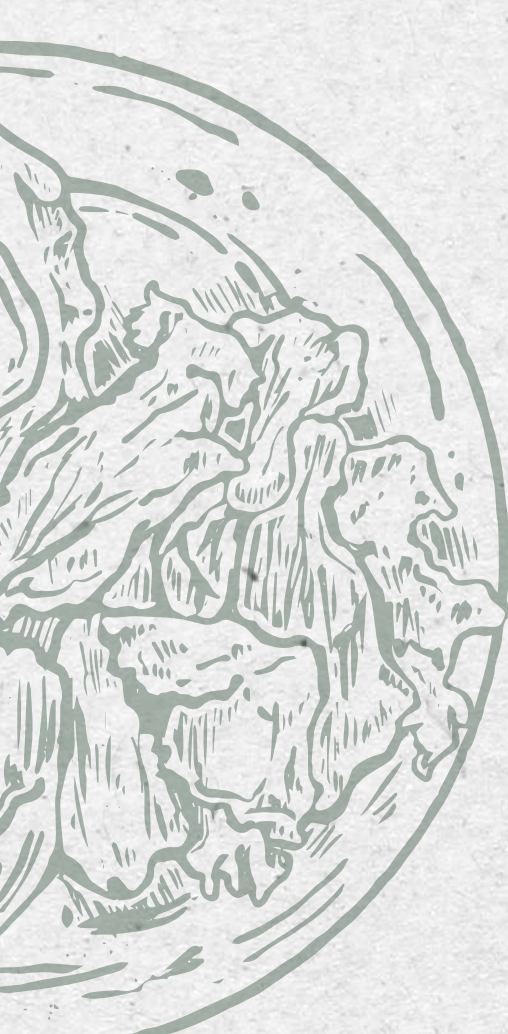




MENU ESPECIAL 1

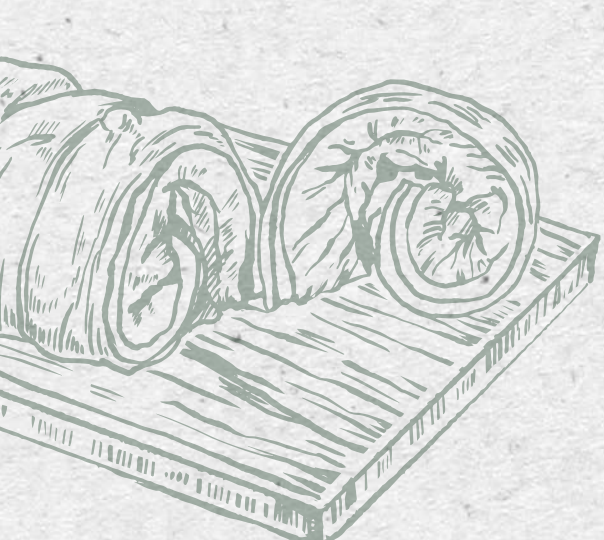


ENTRANTES A COMPARTIR

Delicias cremosas de carabinero.

Surtido de ibéricos con queso.

Langostinos al horno flambeados.



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot de ternera braseado con
verduritas.

Carrilleras estofadas al vino tinto.

Lomos de lubina a la espalda con ensalada.

Dorada con ajitos y gambas.



POSTRE

Tarta selva negra con media bola de vainilla

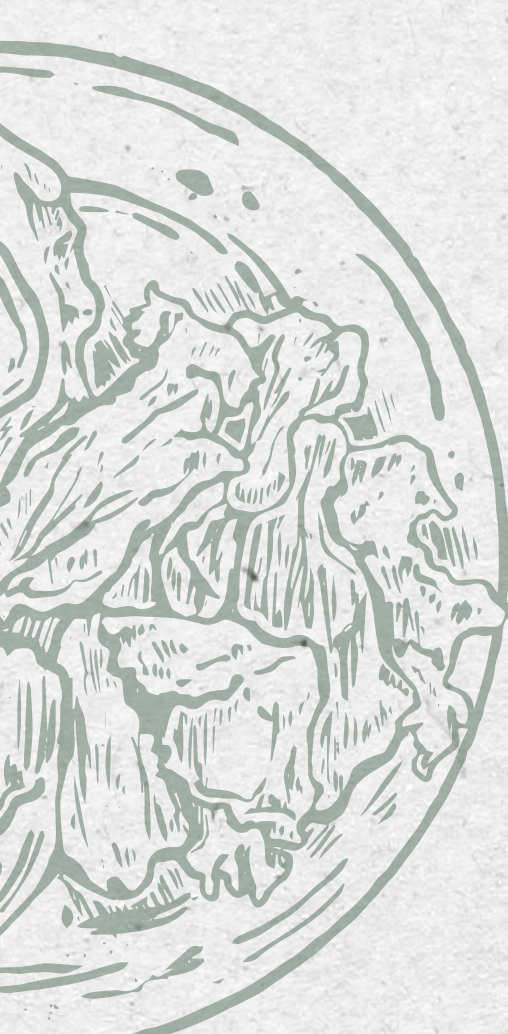
Pan, agua, vino blanco verdejo, vino tinto ribera joven, vino
rosado y café



32€/PAX



MENU ESPECIAL 2

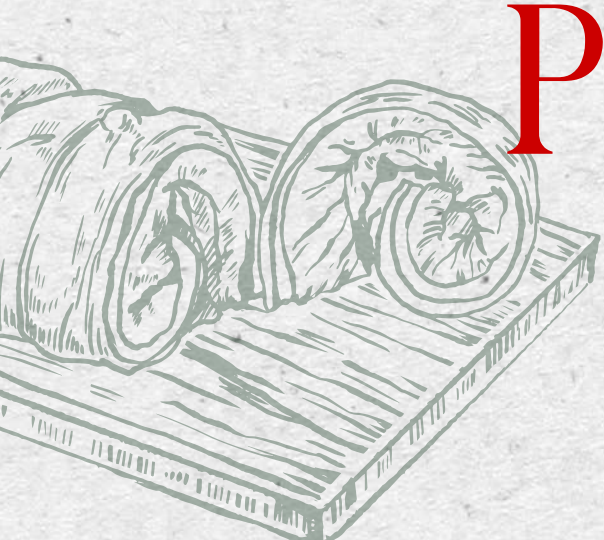


ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con mejillones
escabechados.

Gambones al horno flambeados.

Huevos rotos con torreznitos de Soria.



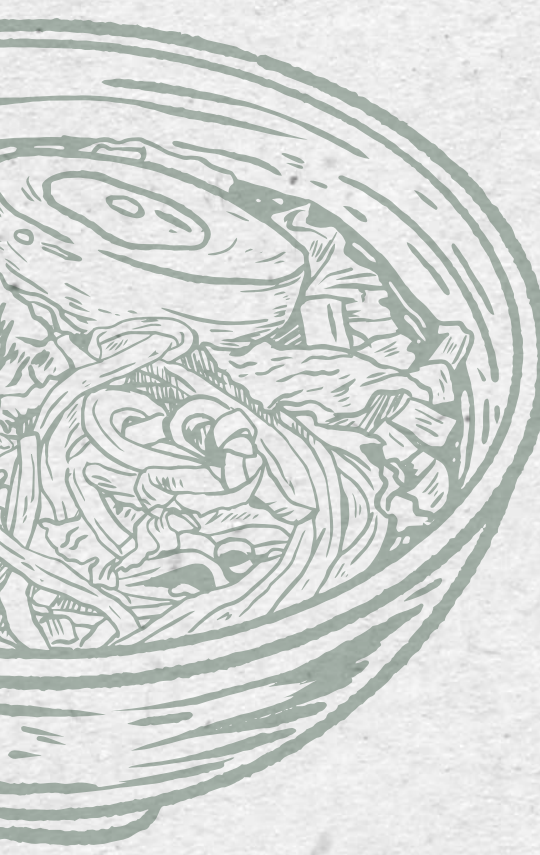
PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Secreto de cebón ibérico al Oporto.

Entrecot de ternera braseado.

Costillar asado a baja temperatura.

Merluza al horno con almejas y gambas.



POSTRE

Tarta de hojaldre

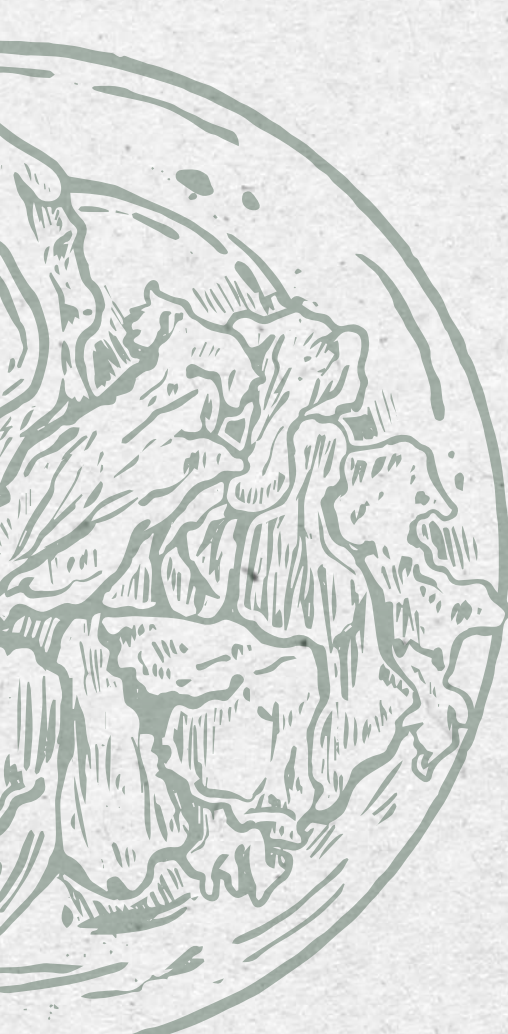
Pan, agua, vino blanco verdejo, vino tinto ribera joven, vino
rosado y café



34€/PAX



MENU ESPECIAL 3

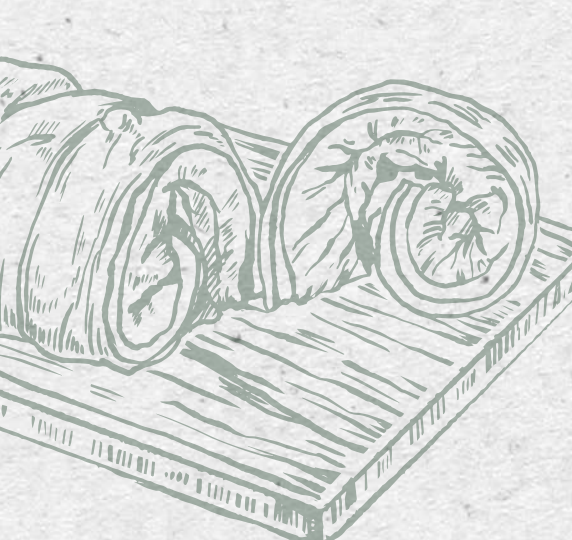


ENTRANTES A COMPARTIR

Delicias cremosas de rabo de toro.

Surtido de ibéricos con queso.

Pastel de cabracho con tostas y salsa rosa.

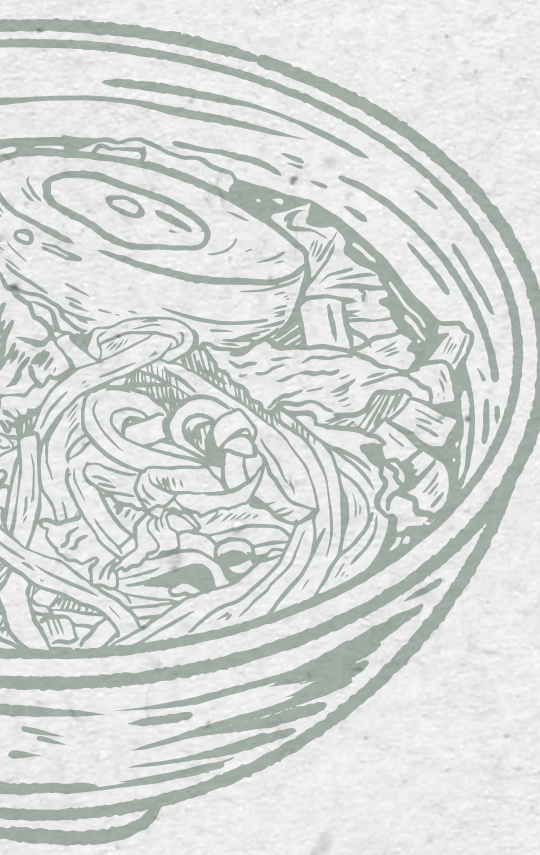


PLATO PRINCIPAL

Cachopo de jamón y queso con pimientos del padrón y patatas fritas.



POSTRE



Tarta de yema tostada con helado de leche merengada.

Pan, agua, vino blanco verdejo, vino tinto ribera joven, vino rosado y café

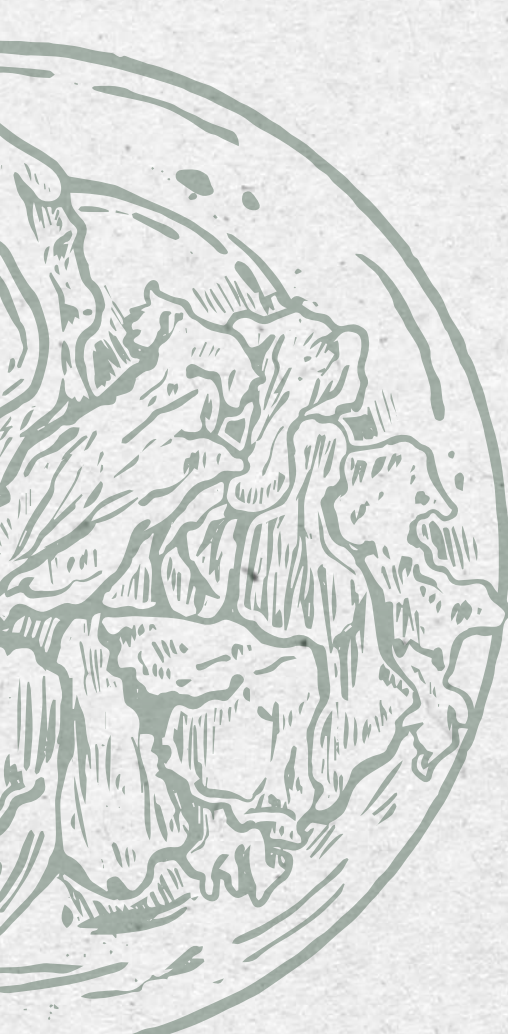


34€/PAX





MENU ESPECIAL 4

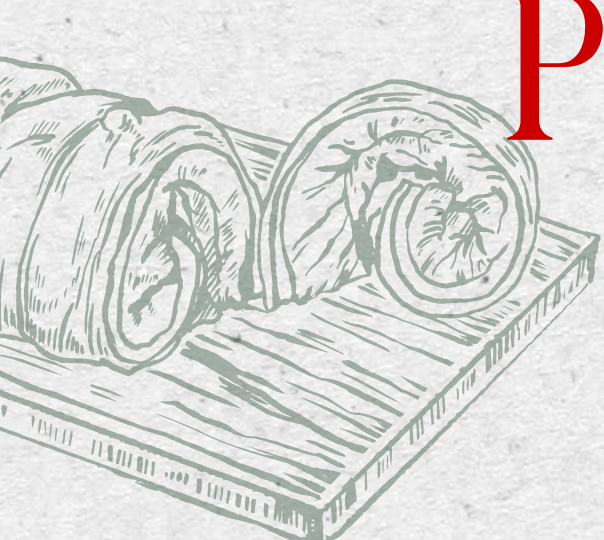


ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetitas de hamón ibérico.

Pimientos del piquillo rellenos de marisco
en salsa.

Vieira rellena en gratén.



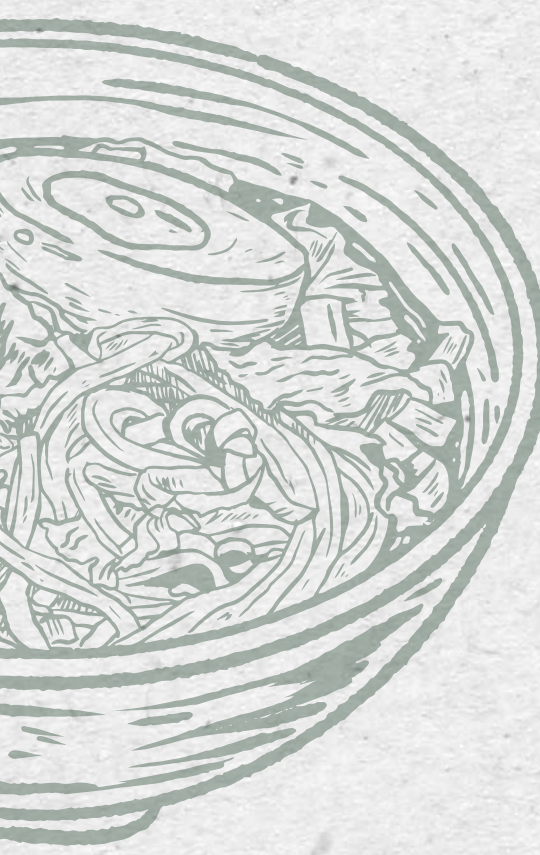
PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo bajo de vaca madurada.

Carrilleras estofadas al vino tinto.

Lomo de merluza con almejas y gambas.

Bacalao a la vizcaína.



POSTRE

Tarta de chocolate con crujiente de
avellana y helado de vainilla.

Pan, agua, vino blanco verdejo, vino tinto ribera joven, vino
rosado y café



38€/PAX