

CARTA A PRECIO CERRADO

(para mesas completas)

ENTRANTES

Mi-cuit de foie de pato, compota de manzana y sidra
Ensalada de escabechados con vinagreta de castañas y crudités
Ajoarriero de bacalao, tierra y gambas
Raviolis de centollo y marisco, pasta fresca y crema de cigalas
Menestra verde de verduras, jamón y almendras
Risotto de ternasco y quesos de Aragón

PESCADOS Y CARNES

Lomo de merluza, pan con tomate y crujiente jamón
Tataký de salmón marinado, verduras al wok y emulsión de soja
Dorada al grill, royal de changurro y chipirones donostiarra
Cochinillo rustido, humus de garbanzos y cogollo asado
Lomo de ternasco relleno, higos y salsa de oporto
Rabo de buey sin hueso, queso y yuca
Chuleta de ternera blanca parrilla (suplemento 2,50€)

POSTRES

Tocinillo roto, crema griega y sorbete de limón
Cremoso de chocolate y helado de avellanas
Ensalada de naranja y helado mandarina
Babá borracho, crema de flan casero y helado de pasas al ron
Sorbetes de: limón, frutos rojos o mandarina
Helados caseros (nueces, vainilla, menta, chocolate, avellanas o queso)

Pan, agua y vino blanco, rosado o tinto

Precio por comensal: 36,00€ (IVA incluido)

Podemos preparar un picoteo con tres de los entrantes, servido en plato individual

Para mesas completas con un suplemento de 2,00€ /persona