



MENÚ 1

Entrantes

Pimientos del País (Gernika)
Chorizo a la sidra
Tortilla de Bacalao

2º Plato

Chuletón de vaca a la brasa

Postre (a elegir)

Sorbete de limón ó Queso,
membrillo y nueces

Bebida

Agua, sidra, vino de año Bohedal
(Briñas Rioja)

Precio: 38,50 € + IVA



MENÚ 2

Entrantes

Ensalada de lechuguitas variadas
con queso de oveja curado,
manzana y nueces del país
Mejillones gallegos a la brasa
Chistorra a la brasa
Tortilla de bacalao

2º Plato (a elegir)

Chuletón de vaca a la brasa
Lubina salvaje a la parrilla con
emulsión de aceite de oliva y
verduras
Bacalao a la brasa con verduras
Presa ibérica a la parrilla con
chalotas confitadas

Postre

Goxua casero

Bebida

Agua, sidra, vino de año Bohedal
(Briñas Rioja)

Precio: 42,50 € + IVA

MENÚ 3

Entrantes

Ensalada de tomate ecológicos de
Gernika
Mejillones gallegos a la brasa
Pimientos del piquillo naturales
(cosecha 08) con anchoas de Santoña
Floc de Foie extra hecho en casa
Morcilla a la brasa

2º Plato (a elegir)

Chuletón de vaca a la brasa
Lubina salvaje con emulsión de aceite
de oliva y verduras
Solomillo de vaca a la brasa
Bacalao a la brasa con verduras

Postre

Creoso de chocolate con helado de
leche tostada (Premio lo mejor de
España 2007)

Bebida

Agua, sidra, vino de año Bohedal
(Briñas Rioja)

Precio: 46 € + IVA

MENÚ 4

Entrantes

Pintxo de huevo frito con patatas (Premio
lo mejor de la gastronomía al mejor bar
de tapas de España 2006)
Pintxo de cucurucho crujiente de foie gras
con frambuesa lyo
Jamón Ibérico de bellota al corte (Joselito)
Ensalada de tomates ecológicos de Gernika
Floc de Foie extra hecho en casa

2º Plato (a elegir)

Chuletón de vaca a la brasa
Bacalao a la brasa con verduras
Mero a la parrilla con emulsión de aceite
de oliva y verduras
Rape a la brasa con verduras
Solomillo de vaca a la brasa

Postre

Creoso de chocolate con helado de leche
tostada

Bebida

Agua, sidra, vino de año Bohedal (Briñas
Rioja)

Precio: 50 € + IVA

*Nota: Los menús se cambian por temporadas, aprovechando así los productos de cada estación.

El cambio de vino de año por crianza incrementa en 3 € el precio del menú por persona.

Confirmar el número de asistentes al reservar. En caso contrario y si hay alguna baja y no se cambia la reserva se facturarán los menús reservados.