

Menú

ENTRANTES (Para cada 4 personas)

Parrillada de Verduras con Romesco

Surtido de Nuestras Croquetas (Jamón Ibérico, Sepia en su Tinta, Boletus)

Huevos Rotos con Jamón Iberico

PLATO PRINCIPAL

Secreto Ibérico a la Parrilla con Patatas Revolconas

2ª OPCIÓN

Atún con Cebolla Confitada y Teriyaki

POSTRE

Tarta de Queso y Galleta con Coulis de Mango

27 €

Menú



ENTRANTES (Para cada 4 personas)

Ibéricos de Bellota con Regañas (Lomo y Jamón)

Tempura de Verduras con Salsa Agridulce y Yakitori

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con su propia Salsa

PLATO PRINCIPAL

Entrecot de Añejo a la Parrilla con Salsa Daucha y Patata Panadera

2ª OPCIÓN

Bacalao Confitado a Baja Temperatura con Wok de Verduritas

POSTRE

Coulant de Chocolate 70% con Helado de Mango

33€

Menú



PRIMER PLATO

Hojaldre de Trigueros y Queso Brie con Salsa de Gorgonzola

ENTRANTES (Para cada 4 personas)

Setas Empanadas con Alioli Verde

Gambón a la Parrilla con Escamas de Sal

PLATO PRINCIPAL

Merluza en Salsa Mediterránea

Carrilleras de Cerdo Ibérico al Vino Tinto con Guarnición de Patata Paja

2ª OPCIÓN

Bacalao Confitado a Baja Temperatura con Wok de Verduritas

POSTRE

Milhojas de Brick y Crema Pastelera con Coulis de Frutas del Bosque

39€

Menú



PRIMER PLATO

Salmorejo con Helado de Aceite Virgen Extra y Virutas de Ibérico

ENTRANTES (Para cada 4 personas)

Gambón en Panko con Salsa de Soja

Saquetes de Morcilla, Piñones y Manzana Confitada

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Añejo con Salsa de Pimienta Verde Fresca con Patata Gajo

2ª OPCIÓN

Lubina a la Donostiarra

POSTRE

Tatín de Manzana Templado con Helado de Vainilla Bourbon

45€

Menú



PRIMER PLATO

Ensalada de Ahumados con Helado de Mostaza de Dijon

ENTRANTES (Para cada 4 personas)

Pulpo a la Gallega a Nuestra Manera

Foie Fresco a la Plancha con Manzana y Reducción de PX

SEGUNDO PLATO (A elegir uno)

Cordero Lechal Asado con su Patata Panadera

2ª OPCIÓN

Rodaballo con Bilbaina de Trigueros y Gambas

POSTRE

Hojaldre de Frutas de Temporada y Salsa de Chocolate Blanco

52 €