

Entrantes

- ❖ *Ensalada de brotes tiernos con sardina ahumada, burratina y vinagreta de tomate y soja.*     
- ❖ *Vichyssoise de manzana asada y crujiente de ternera.*     
- ❖ *Tagliatelle con funghi al ajillo, salsa de boletus y torrezno soriano.*     
- ❖ *Spring roll de bacalao con salsa vizcaína y piperrada.*     
- ❖ *Pochas estofadas con cecina y piparras.*  

Principales

- ❖ *Lubina a la plancha, panadera y vinagreta de piparras.*     
- ❖ *Merluza asada con graten de olivas negras, cremoso marmitako y wakame.*     
- ❖ *Albóndigas de sarda en salsa verde de almejas y trigueros.*     
- ❖ *Presa duroc a la parrilla, piquillos confitados al Pedro Ximenez y crujiente.*  
- ❖ *Costilla de vaca a baja temperatura, glaseada con curry rojo y puré de boniato.*     

Postres

- ❖ *Selección de frutas de temporada.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*  
- ❖ *Coulant de chocolate, mousse de yogurt y melocotón y helado.*     
- ❖ *Pantxineta rellena de crema pastelera, sopa de cola-caó y helado.*     
- ❖ *Crema de arroz con leche caramelizado, bizcocho especiado y helado.*    

**MENÚ DIETÉTICO*

Menú Ejecutivo: Entrante + Principal + Postre o Café
(Agua y Cerveza, Refresco o 2 copas de vino): 27.00€/ persona

**** viernes noche, festivos y vísperas de festivos 30€ (café incluido) ****

 Pescados blancos y rojos	 Moluscos, caracoles	 Apio	 Altramuces	 Huevos	 Lacteos	 Cereales con gluten o trigo
 Crustáceos, mariscos	 Cacahuetes	 Mostaza	 Frutos secos	 Semillas de sésamo	 Sulfitos	 Soja