



MENÚS CELEBRACIONES

MENÚ 1 – 35.00€

Foie “mi cuit” elaborado en casa, con gelatina de manzana
Fritos: crujiente de gambón, croqueta de ibérico, mejillón relleno y calamares caseros
Chipirones frescos troceados en su tinta
Txuleta (1kg/4) con patatas y piquillos

...

Postre
Bebida
Café

+10% I.V.A.

MENU 2 – 40.00€

Ensalada templada de bacalao con su pil-pil
Cesta de brick rellena de hongos con salsa de boletus
Merluza de anzuelo en salsa verde con gambón
Cabrito de “Txertota” asado
con reducción de su jugo y lechuga variada

...

Postre
Bebida
Café

+10% I.V.A.

MENU 3 – 43.50€

Ensalada templada de gambas en témpura con pimiento rojo confitado
Revuelto de hongos con foie fresco a la plancha
Txangurro al horno relleno en concha de vieira
Solomillo, cabrito asado, rape a la parrilla,
o merluza con almejas

...

Postre
Bebida
Café

+10% I.V.A.



MENU 4 – 50.00€

Foie “mi cuit” elaborado en casa, con gelatina de manzana
Crepe de txangurro con salsa de marisco
Chipirones frescos troceados en su tinta
Centro de bacalao al pil-pil a baja temperatura
Cabrito de “Txertota” asado o
solomillo con cesta de hongos

...

Postre

Bebida

Café

+10% I.V.A.

MENU INFANTIL – 18.00€

Jamón ibérico
Croquetas de jamón y calamares artesanos
½ Solomillo, filete o merluza frita

...

Postre

Bebida

+10% I.V.A.

NOTA: Los menús detallados a continuación, se servirán a un grupo mínimo de 12 personas y serán para mesa completa.

Las copas y el cava no están incluidos en estos precios.

Cuando el día del evento, el grupo de personas no coincida, y sea inferior al comunicado al restaurante, éste facturará parte del menú que considere necesario por cada comensal ausente.

El restaurante decidirá según su criterio, donde poner la mesa de los comensales en el comedor.

Estos menús tendrán que ser concertados con un mínimo de 7 días de antelación.