



MENÚ DE AUTOR

TEMPORADA DE ESPARRAGOS Y ANT XOAS



PARA COMENZAR...

Ensalada Capresse estilo Zenit.

Salmorejo Natural con Virutas de Jamón y Oliva **EUSKOLABEL**.

Fideuá Marinera de Sepia y Gamba.

Arroz Meloso de Ternera con Setas y Parmesano.

Crema de Porrusalda con Picatostes.

Lasaña de Verduras Gratinada con Queso Provence.

ESPARRAGOS BLANCOS DE TEMPORADA SOBRE CREMA DE JAMON IBERICO(1,50).

SEGUIMOS CON...

Huevos Rotos de Caserío **EUSKOLABEL** con Patatas y Jamon Iberico.

ANT XOAS EN TEMPRURA CON PIMIENTOS NAJERANOS .

Pescado Fresco del Día con Ensalada.

Bakalao al Horno con Remescu y Esparragos Blancos (1)

Wok de Presa con Vegetales y Salsa Teriyaki.

Carrilleras de Ternera Estofadas al Vino Tinto con Cremoso de Patata.

Jarrete de Cordero asado sobre patatas panadera .

DE POSTRE...

Tarta Casera de Queso con Frutos Rojos y Polvo de Galleta.

Cuajada Casera de Leche de Oveja con Miel.

Tacos de Melón Natural.

Cremoso de Chocolate con Galleta y Frambuesa.

Smothie de Frutas .

Yogur Cremoso de Mara-cuya.

Quesos Idiazabal **EUSKOLABEL** con Membrillo.

El Menú incluye: Agua, Vino, Cervezas o Refrescos y Pan
Los Platos que tienen (*) Incrementarán el Precio del Menú

“Informe a Nuestro Personal en Caso de Alergia Alimentaria”

OPCION MENU LIGERO :

PRIMERO O SEGUNDO + POSTRE

14,50 € IVA INCLUIDO

OPCION MENU COMPLETO :

PRIMERO + SEGUNDO

15,40 € IVA INCLUIDO

MENU AUTOR :

3 PLATOS :

19,90 € IVA INCLUIDO

“Disfrute de Nuestra Terraza Cubierta”

DESDE
14,50 €