

MENU 1

Centros de mesa

(1 plato de cada para cada 4 personas)

-Terrina de foie con chutney de mango y mermelada de violetas

-Ensalada de perdiz escabechada con niscalos

-Tagliatelle de tinta de calamar con salsa de azafrán, centollo y langostinos

Segundos

-Bacalao confitado con sus cocochas rebozadas y chilindron

-Cordero lechal asado con patatas panaderas

Postres

-Bizcocho fluido de chocolate con helado de ruibarbo

*Pan, Agua, Vino (Ederra crianza, Rioja), ... **50€** I.V.A incluido*

(Cafés, licores refrescos y cervezas se cobraran aparte)

MENU 2

Centros de mesa

(un plato de cada para cada 4 personas)

-Terrina de foie con chutney de mango y mermelada de violetas

-Verduras asadas con bacalao y salsa romesco

-Ensalada de perdiz escabechada con niscalos

Segundos

(1/2 racion de cada por persona)

-Rodaballo con salsa de mejillones escabechados, langostinos y pimientos de Guernika

-Solomillo de ternera con salsa de queso de Radiquero y foie grass de pato braseado

Postres

-Bizcocho fluido de chocolate con helado de ruibarbo

Pan, Agua, Vino (Ederra crianza, Rioja), ... **55€** *I.V.A incluido*

(Cafés, licores refrescos y cervezas se cobrarán aparte)