Menú 1 / FERIAS & CONGRESOS

APERITIVO DE CALDO CASERO
HUEVO TRUFADO
VENTRESCA DE BONITO CON PIQUILLOS ARTESANOS
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA
GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS
(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNI, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY // BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA
VIÑA ALBERDI RIOJA ALTA
CERVEZAS AMBAR
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLLA CONSUMIDA)

69 € +10%IVA

Menú 2 / FERIAS & CONGRESOS

APERITIVO DE CALDO CASERO
TACO DE ATÚN ROJO
"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5 JOTAS"
FUSIÓN DE MARISCO
ZAMBURIÑAS GALLEGAS
COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS
(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNI, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY // BOTIJO BLANCO GARNACHA BLANCA
RIOJA CRIANZA // ALQUEZ GARNACHA // LA APARECIDA GARNACHA
CERVEZAS AMBAR
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLLA CONSUMIDA)

54 € +10%IVA

Menú 3 / FERIAS & CONGRESOS

APERITIVO DE CALDO CASERO
TACO DE SALMÓN DE NORUEGA
"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5 JOTAS"
VENTRESCA CON PIQUILLOS ARTESANOS
PULPO A LA GALLEGA
ZAMBURIÑAS GALLEGAS

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO CON TRIGUEROS
COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS
ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN
CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS
(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNI, CIRUELA AL ARMAÑAC, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

VIÑAS DEL VERO MACABEO- CHARDONNAY
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS
CERVEZAS AMBAR
AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS
CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

PODRÁ **CAMBIAR** PREVIO AVISO CUALQUIER **VINO O CHAMPAGNE** DE LA CARTA
(SOLO SE AÑADIRÁ LA DIFERENCIA DE PRECIO, POR BOTELLLA CONSUMIDA)

48 € +10% IVA

Condiciones:

-SE CUMPLIRÁN TODAS LAS MEDIDAS QUE HAYA ESTABLECIDAS POR LA LEY (Y OTRAS MUCHAS MAS) EN LO REFERENTE A LA LUCHA CONTRA EL COVID-19.

-MENÚS A MESA COMPLETA Y **A PARTIR DE 4** COMENSALES Y **OBLIGATORIO PARA 8 O MÁS** COMENSALES.

-ALGUNOS ENTRANTES SON INDIVIDUALES, OTROS, SON A COMPARTIR, PARA CADA 4 PERSONAS. DE NO SER NÚMERO EXACTO EL COCINERO ADAPTARÁ LAS CANTIDADES PARA LOS COMENSALES.

-SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAR EL MENÚ AL HACER SU RESERVA.

-LOS **SEGUNDOS** PLATOS SE DEBERÁN COMUNICAR **CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.**

-AQUELLAS PERSONAS QUE SEAN CELIACAS, VEGETARIANAS, ALÉRGICAS…ETC, PODRÁN DISFRUTAR DE UN MENÚ SIMILAR CON CAMBIOS DE PLATOS O ELABORACIONES PREVIO AVISO.

- EL SERVICIO DE **COMIDAS** TERMINARÁ A LAS **18:00H** Y EL DE **CENAS** A LA **00:30H.** DEBIENDO FINALIZAR ASÍ SU ESTANCIA EN EL RESTAURANTE.

-SE FORMALIZARÁ LA RESERVA MEDIANTE ENTREGA DE UNA SEÑAL, 10 € POR PERSONA.