

Menú 1 / Ferias y Congresos 2025

APERITIVO DE LA CASA

HUEVO TRUFADO

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO "5J"

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, CANUTILLO DE TOLOSA, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO RIAS BAIXAS

VIÑA ALBERDI RIOJA ALTA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

SALMUERA HIELO +4€ / JAMÓN 5 JOTAS +8€ / SOLOMILLO VACA GOYA +9€

79 € +10%IVA

Menú 2 / Ferias y Congresos 2025

APERITIVO DE LA CASA

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA

CROQUETITAS DE JABUGO Y DEL MAR

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 BROWNIE, CANUTILLO DE TOLOSA, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY

RIOJA CRIANZA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

SALMUERA HIELO +4€ / JAMÓN 5 JOTAS +8€ / SOLOMILLO VACA GOYA +9€

66 € +10%IVA

Menú 3 / Ferias y Congresos 2025

APERITIVO DE LA CASA
TACO DE SALMÓN DE NORUEGA
"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5 JOTAS"
CARPACCIO DE CHULETA DE VACA
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 BROWNIE, CANUTILLO DE TOLOSA, 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

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

SALMUERA HIELO +4€ / JAMÓN 5 JOTAS +8€ / SOLOMILLO VACA GOYA +9€

54 €^{+10%IVA}

CONDICIONES:

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

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

-SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAR EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

-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 SIEMPRE PREVIO AVISO.

-SE FACTURARÁ EL NÚMERO DE COMENSALES COMUNICADO 24H ANTES.

-SE FORMALIZARÁ LA RESERVA MEDIANTE ENTREGA DE UNA **SEÑAL**, 20 € POR PERSONA.

- 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.