



MENU 1

• Centros •

- ⊗ Huevos rotos con jamón de teruel.
- ⊗ Setas de temporada a los quesos con virutas de foie.
- ⊗ Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa al brandy.

• Principales •

- ⊗ Carrilleras cocinadas al vermouth Izaguirre con patatas asadas a la antigua.
Merluza con almejas y langostinos.
- ⊗ Entrecot de ternera con patatas reja.

• Para terminar •

- ⊗ Surtido de postres del Chef.

Café o infusión.

28 €
Por pax
(IVA incluido)

INCLUYE:

Una bebida por pax (Pinta o Refresco)
o Vino Coto de Hayas (1 botella cada 3 pax)
Pan y Agua

⊗ Platos sin gluten