



OPCIÓN A

4 entradas

Crujientes de chistorra, maíz y miel

Croquetas Ibéricas

*Buñuelos de **Bacalao***

Revuelto de Jamón con **Boletus**

Papas antiguas con **Morcilla** manzana asada y almendras

Ensalada de **Ahumados**, vinagreta de lima y frutos rojos

Verduritas de temporada salteadas en aceite de **trufas**

Ensaladilla de **Merluza** con gambas

1 Plato principal

Entrecot de Buey (200g) a las brasas, patatas panadera

Solomillo Ibérico a la parrilla

Ternera Melosa, estofada al vino tinto con su puré cremoso

Bacalao asado a los tres tomates

Salmón al humo de roble, sobre cremoso de hinojo

Caballa fresca, en ahumado suave de hierbas silvestres, sobre coca de Tomate

1 Postre

Coulant de chocolate

Sorbete de limón y **cava**

Piña y mango sobre espuma de yogur

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de la casa

Blanco de Rueda

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales

Invitación

Espumoso de Moscatel, **fermentación natural** Poética



OPCIÓN B

2 entradas

(Se pueden combinar con la opción A)

Plato de **Embutidos** Ibéricos

Surtido de **Quesos** del País, con Mermelada de tomate y frutos rojos

Ensalada de **Cogollos** con **Anchoas** en sus tres sabores, vinagreta de piquillos

Carpaccio de **atún** sobre selváticas, con vinagreta de cítricos

Selección de **Sushi**

1 Primero

Cremoso de **calabaza** con patatas violeta y aceite de trufas

Vieira gratinada en su Concha

Crujiente de **Lubina**, en pastel con salsa de Carabineros

Ensalada gratén de **Queso de cabra**, oliva negra y albahaca

Piquillos rellenos de Merluza

1 Plato principal

Solomillo de Ternera en Brasas (180g)

Lomo de Buey a la parrilla(300g)

Solomillo de Ibérico y foie, uvas al Oporto, patatas panadera

Lingote de **cerdo asado** y deshuesado en su salsa

Lubina al horno, patatas panadera

Brochetas de rape y calamar con salsa de marisco

1 Postre

Degustación de Nuestros Postres Caseros

Helado **Gratinado de Almendras**, Vainilla y **Cava**

Espuma de **Queso fresco con frutos del bosque**

Torrija de **Chocolate** blanco con natillas

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de la casa.

Blanco de Rueda.

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales

Invitación

Espumoso de Moscatel, **fermentación natural** Poética



OPCIÓN C

2 entradas

(Se pueden combinar con las opciones A y B)

Cornete crujiente de **verduritas y gambas** en tempura

Coca de Ciervo con pimiento confit y ali-oli trufado

Foie Mi-cuit sobre pan borracho de especias

Nido de **Alcachofas** frescas con **huevo de codorniz y jamón**

Selección de **tomates de temporada**, aguacates con **Atún** y **Anchoas**

1 primero

(Se pueden cambiar por la opción B)

Wok de fideos Udon, salsa de ostras y **langostinos** crocant

Hojaldre caliente de **Setas** del Bosque y **Gambas**

Ensalada de **Cigalitas** y **mariscos** confitados en su aceite

Ensalada de **bacalao**, verdura y **centolla**

Timbal de **pulpo** con verduras sobre cremoso de **marisco**

1 Plato principal

Solomillo de Buey a la parrilla (220g)

Chuletón de Buey a la parrilla (400g)

Solomillo de Buey a la brasa (120g) + Lomo de **lubina** (½ Ración)

Rape al horno

Cocotxas de Bacalao al pil pil

Tacos de **Merluza** en salsa verde

1 Postre

Degustación de Nuestros **Postres** Caseros

Espuma Brulée con helado de vainilla

Tarta de Chocolate blanco con Frambuesas

Tarta Sacher de Cacao negro

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de la casa

Blanco de Rueda

Rosado

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales

Invitación

Espumoso de Moscatel, **fermentación natural** Reymos

PVP 52 € (+ 10% IVA)



OPCIÓN D

Primer Plato

(Se puede cambiar por las entradas B y C)

Creoso de **Carabineros** con Arroz verde al aceite de Vainilla

Risotto de Setas, **Boletus** e **Idiázabal**

Carpaccio de **Foie** y **Mango** sobre pan de especias

Ensalada de **Centolla** y **Merluza**

1 Segundo

Ensalada de **Cigalitas** y **mariscos** confitados en su aceite

Ensalada de Perdiz con vinagreta de frambuesas

Rape al horno

Centro de **Merluza** en salsa verde

Lomo de **lubina** relleno de verduras y ajillo

1 Tercero

Solomillo de Buey y **Foie**, uvas al oporto, patatas panadera

Solomillo de **ternera** blanca, puré de Jabugo y trufas

Paletilla de Lechal, asada y deshuesada

Chuletón de Buey Gallego (400g), 45 días de curación, a la brasa

1 Postre

Coulant de chocolate caliente con helado de **frambuesas**

Espuma de **Mascarpone** con helado de **violetas**

Sorbete de Mojito

Goxúa : Nuestro postre vasco de bizcocho al patxarán con crema, nata y caramelo

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de la casa

Blanco de Rueda

Rosado

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales

Invitación

Espumoso de Moscatel, **fermentación natural** Reymos