



GASTEREA PREMIUM

Primero

Ensalada de **Ahumados** e **Idiázabal**, vinagreta de Almendras y miel

Plato principal

Jarrete asado en vino de Oporto,
Cremoso de patata con torrezno, pimiento confit

Postre

Sorbete de limón y cava

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto Príncipe de Viana.
Blanco de Rueda.
Rosado
Cerveza, Refrescos, Aguas minerales.

PVP **35€**(+ 10% IVA)



GASTEREA FINO

Primer plato

Cremoso de **calabaza**, crujiente de **jamón** y **trufas**

Entradas

Ensalada de láminas de **Bacalao**, Verdura y **Centolla**

Plato principal

Secretos de Ibérico a la brasa, patatas panadera y pimientos

Postre

Espuma de queso con chocolate y frutos secos

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto Príncipe de Viana.
Blanco de Rueda.
Rosado
Cerveza, Refrescos, Aguas minerales.

PVP **42** €(+ 10% IVA)



GASTEREA DELICIOSO

Entradas

Ensaladilla de merluza y gambas

Crujiente de chistorra con queso y miel

Papas antiguas con **Morcilla** manzana asada y frutos secos

Revuelto de **Jamón** con **Boletus**

1 Plato principal

Entrecot de Buey a la parrilla(200g), patatas panadera y pimientos

o

Bacalao Orly con pisto manchego

Postre

Coulant de chocolate

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto Príncipe de Viana.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

PVP 42 €(+ 10% IVA)



GASTEREA TRADICIONAL

Entradas

Plato de **Embutidos** Ibéricos , pan con tomate

Surtido de **Quesos** del País, compota de Tempranillo

Primero

Vieira gratinada en su Concha

Plato principal

Lomo de **Buey** a la parrilla(300g), patatas panadera y pimientos

o

Lomos de **Lubina** al horno, con cremoso de trigueros

Postre

Degustación de Nuestros Postres Caseros :

Espuma de queso fresco con frambuesas

Flan con membrillo especiado

Tarta de Cacao

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

PVP 46 €(+10% IVA)



GASTEREA MUY BUENO

Selección de aperitivos

Foie mi- cuit y mango sobre pan de especias

Crujientes de chistorra, maíz y miel

Buñuelos de bacalao y gambas

Primer Plato

Ensalada de **Atún** al humo, vinagreta de lima y cerezas

Plato principal

Solomillo de Ternera a las brasas, Mihoja de Patata y Bacon

○

Brochetas de **Rape** y Calamar con salsa de Mariscos

Postre

Surtido de nuestros postres caseros:

Espuma de queso fresco con frambuesas

Flan con membrillo especiado

Tarta de Cacao

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

PVP 50 €(+10% IVA)



GASTEREA EXCELENTE

Primero

Salmorejo de espárragos blancos, jamón y trufa

Segundo

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

Plato principal

Rape al horno, patatas panadera y trigueros
○

Solomillo de Buey a la parrilla, uvas al Oporto,

Postre

Torrija de Chocolate blanco con natillas

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja o Ribera Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

PVP **52€**(+ 10% IVA)



GASTEREA ESPECIAL

Primero

Cre moso de Carabineros con arroz verde al aceite de vainilla

Pescado

Lomo de Rape al horno, verduritas salteadas

Carne

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

Postre

Souflé de chocolate caliente con helado de violeta

Cafés e infusiones

Barra libre de bebidas

Tinto de Rioja o Ribera Crianza.

Blanco de Rueda.

Rosado

Cerveza, Refrescos, Zumos de frutas, Finos, Aguas minerales.

Invitación

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Reymos

PVP 63 €(+ 10% IVA)