Todos los menús incluyen: Tarta con helado TINTO: D.O.Ca. RIOJA Cza. BLANCO: D.O.RUEDA Verdejo 100% AGUA MINERAL, CAVA, CAFÉ Y LICOR

\*Si entre todos los menús señalados no encuentra el de su agrado, comuníquenos su idea para confeccionarle uno a su gusto.

Consulte cuantas variaciones estime.

Los precios indicados son por comensal, I.V.A. incluido

### Menú nº1

Pastel de centollo gratinado Crema de nécoras Cabrito al horno con patatinos

Precio por persona: 45,00

## Menú nº2

Sopa de marisco Merluza del Cantábrico con salsa marinera Lechazo de Castilla al horno

Precio por persona: 52,00

# Menú nº3

Crema de centollo Brocheta de pixín y langostinos Pierna de cordero lechal asada

Precio por persona: 59,00

## Menú nº4

Salpicón de bogavante y langostinos Lubina gratinada al cava Taco de lechazo asado en sus jugos

Precio por persona: 65,00

### **Entradas**

Jamón de bellota al corte

Surtido de croquetas caseras

Langostinos envueltos en panceta ibérica "Joselito"

Calamares frescos fritos a nuestra manera

Langostinos a la plancha

Ensalada de bogavante

Mosaico Especial de marisco (langostinos, cigalas, andarica, centollo)

Bogavante del Cantábrico a la plancha

Crema de puerros y foie

### **Pescados**

Rodaballo relleno de setas

Merluza del Cantábrico con chipirones encebollados

### **Carnes**

Solomillo al foie y reducción de sus jugos

Entrecot de buey con salsa de pimienta

Medallones de solomillo ibérico y ahumado de Pría

Paletilla de cordero lechal asada

### Menú Infantil

Entremeses fríos y calientes
Escalopines de ternera con patatas
Tarta con helado
Refrescos

Precio por niñ@: 21,50