



Menú nº 3

Aperitivo: Txistorra

Primer plato

(a compartir)

Croquetas de Jamón y Boletus
Alcachofas Confitadas
Pulpo a la Brasa

Segundo plato

(a elegir)

Rape de Ondarroa a la Parrilla
o

Solomillo de Vaca Vieja a la Parrilla

Postre

Tarta Fina de Manzana
o
Mousse Templado de Queso
o
Sorbete de limón al Cava

Bebidas

(a elegir)

Vino de Ribera D.O.
Sidra Natural del Caserío de Saizar(al Txotx) , Usurbil, Guipuzkoa

Café y Licor

45 € por persona IVA incluido

Menú nº 4

Aperitivo: Txistorra

Primer plato

(a compartir)

**Ensalada de Judías Verdes con Ventresca
Rissotto de Puntalete con Crema Idiazabal
Chipiron al Estilo Pelayo**

Segundo plato

(a elegir)

**Rape de Ondarroa a la Parrilla
o
Chuletón de Vaca Gallega a la Parrilla
o
Solomillo a la Parrilla**

Postre

**Tarta Fina de Manzana
o
Tarta de Queso
o
Sorbete de limón al Cava**

Bebidas

(a elegir)

**Vino de Rioja Crianza Cune Tinto D.O.
Vino de Rueda Monopole Blanco D.O.**

Café y Licor

55 € por persona IVA incluido

Menú nº 5

Aperitivo: Txistorra

Primer plato

(a compartir)

Salteado de Alcachofas y Foie
Pulpo a la Brasa
Alcachofas Confitadas

Segundo plato

(a elegir)

Rodaballo Salvaje a la Parrilla

o

Rape a la Parrilla

o

Chuletón de Vaca Gallega a la Parrilla

Postre

Tarta de Queso

o

Mousse Templada de Queso

o

Sorbete de limón

Bebidas

(a elegir)

Vino de Ribera del Duero Convento de Oreja Roble
Sidra Natural del Caserío de Saizar (al Txot) (Usurbil), Gipuzkoa

Café y Licor

65 € por persona IVA incluido