



MENÚS FESTIVOS 2026

MENÚ 2

POR EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de brotes tiernos y gulas con salsa rosa

Salpicón de pulpo de roca con mejillón gallego

Crujiente de carrillada ibérica con salsa de boletus

Solomillo de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

PLATO PRINCIPAL (a elegir a la previa)

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA PIMIENTA Y SUS GUARNICIONES

O

Cazuelita de merluza a la marinera con mejillón gallego

POSTRE

MOUSSE DE BOMBÓN FERRERO

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 35,00 € IVA incluido



MENÚS FESTIVOS 2026

MENÚ 3

POR EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

Tartar de salmón con encurtidos

Samosas de curry crujientes

Flor de queso de cabra con confitura de tomate

PLATO PRINCIPAL (a elegir a la previa)

Secreto ibérico con salsa pimienta y sus guarniciones

O

Leguado relleno de gambón con salsa de almendras

POSTRE

Tiramissu casero

BODEGA: Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 37,00 € IVA incluido



MENÚS FESTIVOS 2026

MENÚ I

POR EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de marisco con salsa mil islas

Degustación de croquetas de la casa

Rollitos crujientes de verduritas con salsa agridulce

Torpedo de gambón con salsa tailandesa

PLATO PRINCIPAL (a elegir a la previa)

CARRILLADA IBERICA CON SALSA DE BOLETUS Y SUS GUARNICIONES

Ó

BACALAO A LA MUSELINA CON SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

POSTRE

CREMA DE MASCARPONE CON NARANJA Y CHOCOLATE BLANCO

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 32,00 € IVA incluido