

MENÚ DEGUSTACIÓN

(disponible todos los días comidas y cenas)

Terrina casera de foie fresco con gelatina y pan de pasas



Cecina D.O. Bierzo con rulo de cabra a la plancha y cebolla caramelizada



Taco de atún rojo a la plancha con chutney de calabacín y mahonesa de soja



Rulo de rabo de toro crujiente con pastel de patata y su jugo



Tarta de la casa



P.V.P. 34 €iva incluido

BEBIDA NO INCLUIDA

Este menú sólo se servirá para mesas completas. Mínimo 2 personas.

*Ahora tienes la opción de encargar el menú degustación para 2 personas,
PARA LLEVAR.*

*Con 1 botella de Enate Cabernet-Merlot. Listo para calentar y comer.
78 € iva incluido*

MENÚS PARA GRUPOS

(Disponibles sólo por encargo. Mínimo 4 comensales.
Todos los días comidas o cenas. Reserva previa)

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Terrina casera de foie con pan de pasas y sus compotas</p> <p>Jamón asado ahumado cortado a cuchillo</p> <p>Mejillones fritos con tomate concassé</p> <p>EL PESCADO</p> <p>Merluza rellena de hongos y chipirones</p> <p>LA CARNE</p> <p>Rabo de toro crujiente, parmentier y su jugo</p> <p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p>	<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Cecina del Bierzo, queso de cabra tostado y cebolla glaseada</p> <p>Langostinos fritos, micropisto y wakame</p> <p>Habitas baby estofadas con papada ibérica y foie</p> <p>EL PESCADO</p> <p>Taco de atún rojo en su punto con sésamo y chutney de calabacín</p> <p>LA CARNE</p> <p>Presa ibérica marinada al vino de Jerez</p> <p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p>	<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Jamón ibérico de bellota</p> <p>5 Jotas cortado a cuchillo con tostadas de pan con tomate</p> <p>Mi-cuit de foie casero, mango y castañas, pan tostado</p> <p>Gambas de Huelva a la plancha</p> <p>EL PESCADO</p> <p>Bacalao asado sobre sus callos a la bizkaína</p> <p>LA CARNE</p> <p>Taco de solomillo a la plancha, jugo trufado y patata</p> <p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p>
<p>P.V.P. 40 €/persona</p>	<p>P.V.P. 49 €/persona</p>	<p>P.V.P. 58 €/persona</p>

**** Estos menús incluyen IVA. No incluyen bebida ****

**** Posibilidad de cambios en los menús consultando previamente ****

*** Imprescindible reserva previa con 3 días de antelación. Para grupos de mín. 4 pnsas ***

**** Para validar la reserva es necesario depositar 50 € a modo de adelanto ****

MENÚ DE LA COCINA

(disponible todos los días horario de comidas)

De Lunes a Viernes a mediodía

Un entrante a elegir entre 3

Media ración de Pescado fresco del día

Media Ración de Carne

Postre Sikera

P.V.P 19.90 €iva incl. con agua o tinto Finca

Estacada o verdejo Antojo

21.90 €iva incl. con crianza Rioja Medieval

23.90 €con Enate Cabernet-Merlot Somontano

Este menú sólo se servirá para mesas completas

Otros vinos no están incluidos en el menú

Sábados y Domingos a mediodía

Un entrante a elegir entre 3

Media ración de Pescado fresco del día

Media Ración de Carne

Postre Sikera

P.V.P 25.90 €iva incl. con agua o tinto Finca

Estacada o verdejo Antojo

27.90 €iva incl. con crianza Rioja Medieval

29.90 €con Enate Cabernet-Merlot Somontano

Este menú sólo se servirá para mesas completas

Otros vinos no están incluidos en el menú