

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 verduritas salteadas y mayonesa de soja



Rulo de rabo de toro crujiente con puré parmentier y su jugo



Tarta de la casa



O

Sorbete de limón al cava



P.V.P. 32 €iva incluido

BEBIDA NO INCLUIDA

Este menú sólo se servirá para mesas completas



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 Medioevo

23.90 € con Enate Cabernet-Merlot Somontano

Este menú sólo se servirá para mesas completas

Otros vinos no están incluido 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 23.90 €iva incl. con agua o tinto Finca

Estacada o verdejo Antojo

25.90 €iva incl. con crianza Rioja Medioevo

27.90 € con Enate Cabernet-Merlot Somontano

Este menú sólo se servirá para mesas completas

Otros vinos no están incluido en el menú

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, pan de pasas y sus compotas</p> <p>Cecina del Bierzo con D.O. y aceite virgen extra</p> <p>Croquetas caseras Síkeras</p> <p>***</p>	<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Jamón ibérico bellota 5</p> <p>Jotas cortado a cuchillo</p> <p>Ensalada de bacalao con aguacate y pimientos asados</p> <p>Habitas baby estofadas con panceta ibérica y foie plancha</p> <p>***</p>	<p>PARA COMPARTIR</p> <p>Jamón ibérico bellota 5</p> <p>Jotas cortado a cuchillo</p> <p>Micuit de foie casero con compotas y pan tostado</p> <p>Gambas de Huelva a la plancha</p> <p>***</p>
<p>EL PESCADO</p> <p>Bacalao a la plancha, verduritas del tiempo salteadas y salsa bizkaina</p> <p>***</p>	<p>EL PESCADO</p> <p>Merluza rellena de txangurro con vinagreta templada</p> <p>***</p>	<p>EL PESCADO</p> <p>Rodaballo asado con refrito bilbaino</p> <p>***</p>
<p>LA CARNE</p> <p>Presa ibérica con puré parmentier</p> <p>***</p>	<p>LA CARNE</p> <p>Taco de solomillo a la plancha</p> <p>***</p>	<p>LA CARNE</p> <p>Taco de solomillo a la plancha</p> <p>***</p>
<p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p> <p>35€persona</p>	<p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p> <p>45 €persona</p>	<p>EL POSTRE</p> <p>Tarta de la casa con helado</p> <p>55 €persona</p>

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

*** Para cualquier modificación o cambio en los menús consultar previamente ***

*** Para validar la reserva es necesario depositar una señal a modo de adelanto ***