

<h2>MENÚ 1</h2>	<h2>MENÚ 2</h2>	<h2>MENÚ 3</h2>
<p><b>PARA COMPARTIR</b></p> <p>Terrina casera de foie con pan de pasas y sus compotas</p> <p>Croquetas caseras de txangurro</p> <p>Arroz cremoso con hongos</p> <p><b>EL PESCADO</b></p> <p>Chipirones rellenos de trigueros y gambas</p> <p><b>LA CARNE</b></p> <p>Entrecote laminado a la crema de Idiazabal</p> <p><b>EL POSTRE</b></p> <p>Canutillo relleno de mousse de fresa con helado</p>	<p><b>PARA COMPARTIR</b></p> <p>Terrina casera de foie con pan de pasas y sus compotas</p> <p>Croquetas caseras de rabo de toro</p> <p>Langostinos a la plancha</p> <p><b>EL PESCADO</b></p> <p>Merluza rellena de txangurro con vinagreta templada</p> <p><b>LA CARNE</b></p> <p>Taco de solomillo a la plancha con hongos confitados</p> <p><b>EL POSTRE</b></p> <p>Canutillo relleno de mousse de fresa con helado</p>	<p><b>PARA COMPARTIR</b></p> <p>Jamón ibérico de bellota con DO Guijuelo y pan con tomate</p> <p>Ensalada de bogavante con aguacate y su vinagreta</p> <p>Gambas de Huelva a la plancha</p> <p>Arroz cremoso con hongos</p> <p><b>EL PESCADO</b></p> <p>Rodaballo asado con refrito bilbaino</p> <p><b>LA CARNE</b></p> <p>Taco de solomillo a la plancha con salsa de Idiazabal</p> <p><b>EL POSTRE</b></p> <p>Canutillo relleno de mousse de fresa con helado</p>
<p><b>P.V.P.</b> <b>35,50 €/persona</b></p>	<p><b>P.V.P.</b> <b>43,50 €/persona</b></p>	<p><b>P.V.P.</b> <b>52,50 €/persona</b></p>

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

**\*\* Para cualquier modificación o cambio de los menús consultar previamente \*\***

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