

MENÚS PREMIUM

Menú nº 1

Arroz meloso cremoso a la Carbonara con chips de bacon y cebolla

Lomo de bacalao tostado sobre chanfaina de verduritas

Semifrío de queso fresco y frambuesa.

Bodega y Café

25, 00€ Precio por persona, IVA incluido

Menú nº 2

Timbal de mousse de cabracho y gamba blanca con crema de aguacate

Solomillo ibérico con risolado de patatas y salsa Thai

Natillas de mango y maracuyá con galleta María.

Bodega y Café

27, 50€ Precio por persona, IVA incluido

Menú nº 3

Blini de foie compota de pera y reducción de vino y canela

Medallón de ternera confitada en su jugo, sobre ragôut de patata y boniato

Bavaroise de frutos rojos con chocolate blanco y cracker de avellanas

Bodega y Café

32, 00€ Precio por persona, IVA incluido

Menú nº 4

Aperitivo

Gazpacho de cerezas con virutas de jamón

Entrante

Brick crujiente de frutos del mar sobre emulsión de salsa de nécoras

A elegir entre.

Lomo de merluza sobre crudités y Ondarresa de cítricos

o

Solomillo ibérico en adobo montañés sobre tabulé cuscús y verduras

Postre

Trufón de cacao de Guanaja y naranja confitada.

Bodega y Café

29, 00€ Precio por persona, IVA incluido

Para más de 15 personas es necesario confirmar dos días antes cuantas personas comerían pescado y cuántas carne.

Bodega incluida en todos los menús

Agua Mineral

Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Vino Tinto Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones.

10% de IVA vigente incluido.