

MENÚ FIN DE SEMANA

#### APERITIVO

Croqueta Gourmet de Bacalao

### PRIMEROS

Ensalada con Chopitos Crujientes, Almendras y Balsámico de Tomate Fritos Gourmet de Boletus, Bacalao, Roquefort y Jamón Ibérico Jamón Ibérico con Tomaca en Tosta de Pan Cabezón Revuelto de Espárragos Trigueros y Jamón con Rúcula Crujiente Arroz de Carne y Verduras con Ali Oli de Pistacho Calabacín Relleno de Verduras con Salsa Suave de Curry y Chips de Chirivía Crema de Verduras con Picatostes

#### SEGUNDOS

Turbante de Pescado Relleno de Marisco en Salsa Americana Dorada a la Plancha con su Toque de Pimentón Merluza de Anzuelo a la Plancha con Ajitos y Panaderas (Supl. 2.00€)

Jarrete de Cordero en Salsa al Foie

Entrecotte (300grs) con Patatas Teja y Pimientos del Padrón (Supl. 3.00€)

Toro Estofado al Vino Tinto Piedemonte

Sugerencia del Chef (Consulte con nuestro Personal)



RESERVAS - +34 948 271 712 reservas@hotelsanchoramirez.com f hotel.sanchoramirez www.sanchoramirez.com





MENÚ FIN DE SEMANA

# POSTRES

Crema de Arroz con leche con Helado de Café Tarta de Queso con Frutos Rojos

Macedonia de Frutas con Helado de Fresa

Cuajada de la Ultzama con Nueces y Miel

Yogur Batido con Crema de mango y Albaricoque

Helado de Turrón con Crocante de Almendras

Agua, vino incluidos 22,00 € (IVA INCLUIDO)

# SUGERENCIAS DE BODEGA

BLANCOS, ROSADOS	Y CAVA	TINTOS	
Sidra Natural Zelaia	10,00	Príncipe Edición Limitada	15,00
Camino Soto Sauvignon Blanc	15,00	Pago de Cirsus	15,00
Cava Raventós	17,00	Marco Real	15,00
		Ochoa	17,00
		Rioja Vega	16,50
		MN Autor (Ribera Duero)	17,00



RESERVAS - +34 948 271 712 reservas@hotelsanchoramirez.com f hotel.sanchoramirez

sanchoramirez.com



