



## **MENU 32 €**

*Previa reserva, nos lo pueden solicitar también para el sábado día 4.*

### ***Aperitivo brocheta de cecina con melón transparente***

\*\*\*\*\*

#### **ENTRANTES INDIVIDUALES FRIOS**

Vasito de salmorejo con huevo y jamón

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

\*\*\*\*\*

#### **ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES**

Vieira rellena gratinada en su caparazón

Crepe de espárragos y setas con crema de boletus

\*\*\*\*\*

#### **SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**

**Por previsión de género necesitamos nos digan  
los segundos platos unos días antes**

Lubina al horno con bilbaína sobre panaderas

Lomo de bacalao Vizcaína al ajo tostado

Solomillo de vacuno a la pimienta

Chuleta de ternera a la parrilla

Carrillera estofada al vino de Ribera

\*\*\*\*\*

Tiramisú con helado de nata, nueces y caramelo

\*\*\*\*\*

Pan, agua, Verdejo Viña Pérez o Ribera roble Pinna Fidelis,  
Café y chupito

#### **Menú infantil 15 €**

(Niños menores de 12 años)

Tallarines a la boloñesa con queso a parte

\*\*\*\*\*

Pechuga de pollo villaroise con patatas fritas

\*\*\*\*\*

Helado de nata y nueces

\*\*\*\*\*

Pan, agua y refresco

**LOS MENÚS SON POR PERSONA Y NO SE COMPARTEN.**