

MENÚ N°3

- Entrantes - (a compartir)

Paletilla ibérica con picos

Mousse de oca con reducción de Mango y pan de pasas

Revuelto de hongos sobre crema de foie

Almejas a la marinera

Langostinos al toque del chef

- Segundos platos -

Brocheta de rape y champiñones con salsa de naranja

Sorbete de limón

Solomillo de ternera al gusto (plancha o idiazábal)

- Postres caseros - (a elegir)

Hojaldre casero relleno de crema

Creppes de chocolate

Tarta de la casa

Goxua

Pan, agua, vino de Rioja Alavesa Arabarte (Crianza) y café

(1 botella para cada 3)

Reserva previa y para mesa completa

Precio: 35,00-€
(IVA incluido)