

2.- MENÚ BERMEO

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa para Compartir

Ensalada de tomate de casa, bonito y antxoas

Gambas orly

Arroz cremoso de setas y hongos trufados

Segundo Plato a Elegir

Bacalao rebozado con salsa guetaria

ó

Merluza a la bilbaína

ó

Albóndigas de rabo de toro

ó

Solomillo de ternera con salsa de vino tinto

De Dulce

Panchineta de hojaldre templada rellena de crema pastelera

Café, dulces y chupitos de licor

Para Mojarlo todo:

Agua

De Vino Blanco Rioja Barón de ley 2022

De Vino Tinto Rioja Martin Zurbano 2020

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 58.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.