

4.- MENÚ LEKEITIO

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Antxoas en salazón con pan y tomate

Pimientos del piquillo rellenos de marisco con salsa de nécoras

Huevos trufados con boletus y patatitas

Para Continuar

Bacalao confitado a 50° y luego a la brasa

Para Terminar

Solomillo de ternera al vino tinto

De Dulce

Milhojas clásica de crema

Cafés, dulces y chupitos de licor

Para Mojarlo todo:

Agua

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2022

De Vino Tinto Rioja Martín Zurbano 2020

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

PRECIO POR PERSONA 65.00 € 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.