

### **3.- MENÚ GUETARIA**

#### **Para empezar...**

Aperitivos del Asador

#### **Al Centro de la Mesa Para Compartir**

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Tortilla de Bacalao Estilo Sidrería

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Nécoras

#### **Segundo Plato a Elegir**

Merluza del Norte a la Bilbaína

ó

Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa

ó

Solomillo de Ternera al Vino Tinto

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Lomo Bajo de Vaca Vieja

#### **De Dulce**

Torrija Caramelizada con Leche Merengada

Cafés, Dulces y Chupito de Licor

Para Mojarlo todo: De Aperitivo de Entrada Cerveza, Refrescos, etc...  
De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2021  
De Vino Tinto Rioja Izadi Crianza 2018  
(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

**PRECIO POR PERSONA 51.00 € IVA INCLUIDO**

Mínimo de Comensales: 4 personas

#### **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 un 30% (aproximado) del importe total de la factura. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.