

5.- MENÚ BAKIO

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Pastel Templado de Centollo y Buey de Mar

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

Segundo Plato a Elegir

Merluza con Almejas en Salsa Verde

ó

Txangurro a la Donostiarra

ó

Bacalao a la Brasa a Nuestro Estilo

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

Tarta Cremosa de Queso con Coulis de Frambuesa

Cafés, Dulces y Chupitos

Para Mojarlo todo: De Aperitivo de Entrada Cerveza, Refrescos, etc...

De Vino Blanco Jose Pariente 2021

De Vino Tinto Rioja Finca San Martin 2018

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

PRECIO POR PERSONA 58.00 € 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.