

## **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:

Un Aperitivo de Entrada por persona Cerveza, Refrescos, etc...

De Vino Blanco Jose Pariente 2021

De Vino Tinto Ribera del Duero Aster crianza 2016

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

**PRECIO POR PERSONA 61.00 € IVA INCLUIDO**

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones 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 un 10% (aproximado) del importe total de la factura. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.