

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:

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

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2021

De Vino Tinto Rioja Izadi Crianza 2019

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

PRECIO POR PERSONA 54.00 € 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.