

2.- MENÚ ORIO

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa para Compartir

Ensalada de Tomate de Casa, Bonito y Antxoas

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Arroz Cremoso de Setas y Hongos Trufados

Segundo Plato a Elegir

Bacalao Rebozado con Salsa Guetaria

ó

Merluza a la Bilbaína

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Solomillo de Ternera con Salsa de Vino Tinto

De Dulce

Panchineta de Hojaldre Templada Rellena de Crema Pastelera

Café, Dulces y Chupitos 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 Finca San Martín 2018

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

PRECIO POR PERSONA 51.00 € 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.