

## **4.- MENÚ ZARAUZ**

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

Aperitivos del Asador

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

Antxoas en Salazón con Pan y Tomate

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con salsa de Nécoras

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

### **Para Continuar**

Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa

### **Para Terminar**

Solomillo de Ternera al Vino Tinto

### **De Dulce**

Milhojas Clásica de Crema

Cafés, Dulces y Chupitos

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 58.00 € 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.