

5.- MENÚ MUTRIKU

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 de licor

Para Mojarlo todo:

Agua

De Vino Blanco Jose Pariente 2022

De Vino Tinto Ribera del Duero Cair Cuvve crianza 2020

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

PRECIO POR PERSONA 68.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó 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 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

6.- MENÚ ASUA

Para Empezar

Aperitivos del Asador

Entrantes al centro para compartir

Ensaladilla rusa con bonito casero

Plato de cecina ahumada de Astorga

Pimientos del piquillo rellenos de marisco con salsa de nécoras

Huevos trufados con boletus y patatitas

Para Continuar

Lomo de lubina a la bilbaína

Para Terminar

Solomillo de ternera con foie y salsa de oporto

De Dulce

Lingote de mousse de chocolate al 70%

Cafés, dulces y chupitos de licor

Para Mojarlo todo:

Agua

De Vino Blanco Rueda Verdejo El Gordo del Circo 2022

De Vino Tinto Rioja Ribera del Duero Marques de Velilla 2019

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

PRECIO POR PERSONA 71.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones anteriores ó 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 15€ por persona a descontar de la factura final. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente una semana antes de la fecha. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.