MENÚ 1

Previo reserva

ENTRANTES

Surtido de Ibéricos con tosta de tomate y AOVE

Bloc de foie caramelizado con mermelada de Higos y tostas

Revuelto de bacalao con Txalotas

Zamburiñas al vino blanco con ajo

SEGUNDO A ELEGIR

Cordero asado al horno de leña con ensalda

Cochinillo asado al horno de leña con ensalada

POSTRES

Goxua, Sorbete de limon, Tarta de queso casera, Tiramisú de la casa

BEBIDA

Tinto crianza de la casa, blanco, rosado, sidra
(El menu incluye 1 botella de vino para 2 personas)
Taper y bolsa para llevar se cobrara 1,50€ por ambas
Este menu se servira a mesa completa
El menu es bajo reserva

65 €

MENÚ 2

Previo reserva

ENTRANTES

Jamón Ibérico con tosta de tomate y AOVE

Ensalada de chipirones con pimientos rojos asados en su aliño

Pulpo a la brasa sobre cama de patata y pimentón de la vera

Gambas a la plancha con sal y limón

SEGUNDO A ELEGIR

Lubina a la brasa con refrito y patata panadera

Entrecot a la brasa con patatas fritas y pimientos del padrón

Rape a la brasa con refrito

Kokotxas de bacalao con almejas en salsa verde

Solomillo de vacuno mayor a la brasa con pimientos de Padrón y patatas

Cochinillo o cordero lechal asado al horno de leña con ensalada

POSTRES

Goxua, Sorbete de limón, Tarta de queso casera, Yogurt con frutos rojos, Tiramisu

BEBIDAS

Tinto crianza de la casa, blanco, rosado, sidra
(El menu incluye 1 botella de vino para 2 personas)
Taper y bolsa para llevar se cobrara 1,50€ por ambas
Este menu se servira a mesa completa
El menu es bajo reserva

74 €