

MENÚ 1

- Ensalada de bacalao con piperrada y vinagreta de manzana
- Vieira gratinada con setas
- Creps rellenos de txipirones

- Entrecote a la plancha con pimientos

- Mil hojas de nata y crema con helado

- Vino y café

- Precio: 39€ (IVA incluido)

MENU 2

- Pastel de merluza y hongos
- Buñuelos de bacalao y crema de piquillos
- Hojaldre gratinado de champiñones e Idiazabal

- Merluza rellena de verduras y gambas

- Pantxineta con helado

- Vino y café

- Precio: 39€ (IVA Incluido)

MENÚ 3

- Mousse de Foie con ciruelas y crema de manzana
- Ensalada de txangurro
- Pimientos rellenos de setas y gambas
- Hojaldre de espinacas y lagostinos

- Solomillo a la plancha con piquillos

- Tarta de trufa con helado

- Vino y café

- Precio: 49€ (IVA incluido)

MENÚ 4

- Mousse de espinacas y langostinos
- Ensalada templada de calamares y gambas
- Brick de bacalao ajoarriero
- Gambones a la plancha

- Sorbete de mandarina batido al cava

- Merluza al horno con crema de cigalas y trigueros

- Milhojas de nata y crema

- Vino, café y cava

Precio: 52.50€ (IVA incluido)

MENÚ 5

- Jamón Ibérico
- Ensalada de txangurro y guacamole con vinagreta de marisco
- Vieira gratinada con verduritas y langostino
- Kokotxas de bacalao con almejas

- Crema de marisco

- Solomillo con milhojas de patata

- Tarta de trufa casera con salsa de naranja

- Vino, café y cava

Precio: 55.00€ (IVA incluido)