

MENÚS 2022



Menú A

A centro de mesa

Ensalada de queso de cabra con su vinagreta de frutos secos

Individual por persona

Vieira rellena de marisco

Lubina rellena de pisto al horno

Pimientos rellenos de rabo con salsa de boletus

Postre

Tarta de hojaldre del Valles

Incluye: agua, vino blanco Verdejo, Vino tinto Rioja joven, café o infusión y licor

P.V.P. 40€

Menú B



A centro de mesa

Dúo de ibéricos

Ensalada de marisco con aliño de frutos del bosque

Individual por persona

Taco de bacalao asado con cremoso de boletus con patata asada

Solomillo de cerdo relleno con salsa de Pedro Ximénez

Postre

Tarta de queso

Incluye: agua, vino blanco Verdejo, Vino tinto Rioja Joven, café o infusión y licor

P.V.P. 42€

Menú C



A centro de mesa

Jamón Ibérico

Ensalada de Langostinos con vinagreta de frutos rojos y módena

Croquetas de caseras del Valles

Individual por persona

Rodaballo al horno con su panadera

Medallón de Rabo de toro estofado al Ribera con su guarnición

Postre

Tarta de manzana de las Caderechas

Incluye: agua, vino blanco Verdejo, Vino tinto Rioja Crianza, café o infusión y licor

P.V.P. 48€

Menú D



A centro de mesa

Cecina de león con crujiente de yuca y virutas de foie

Zamburiña con salsa Mery.....2 unidades

Gambas a la plancha.....6 unidades

Individual por persona

Merluza rellena de marisco con salsa de apio y almendras

Solomillo de vaca con patatas fritas caseras (salsa Pedro Ximénez)

Postre

Tarta de hojaldre casera

Incluye: agua, vino blanco Verdejo, Vino tinto Rioja Crianza, café o infusión y licor

P.V.P. 54 €

Menú TRADICIONAL



A centro de mesa

Jamón Ibérico

Morcilla de Burgos con pimientos asados

Crujiente de mollejas salteadas

Individual por persona a elegir

Merluza del Valles

Lechazo asado con su ensalada verde

POSTRE

Tarta de hojaldre con yema tostada

INCLUYE: vino tinto Rioja Crianza, vino blanco verdejo, agua, pan, café o infusiones y licor.

P.V.P. 50€