



MENÚS 2025

Menú A

A centro de mesa

Ensalada de jamón y foie con su vinagreta de frutos secos

Croquetas del Valles

Risotto de boletus y langostinos

Segundo a elegir

Lubina asada con salsa de gambas y trigueros

Carrillera de vaca asada al Ribera con parmentier de patata

Postre

Tarta de hojaldre del Valles

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

P.V.P. 42€



Menú B

A centro de mesa

Dúo de ibéricos (Jamón y lomo ibérico)

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos

Degustación de pastel de mar y tierra

Espárragos rellenos de brandada de bacalao

Segundo a elegir

Brocheta de rape y langostinos con mostaza a la antigua

Solomillo ibérico relleno de hongos con salsa de Pedro Ximénez

Postre

Tarta de Queso casera con su mermelada de frutos rojos

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

P.V.P. 45€



Menú C

A centro de mesa

Jamón Ibérico

Ensalada de marisco con aliño de frutos del bosque

Croquetas caseras del Valles

Sepia a la plancha con Ali-oli

Segundo a elegir

Merluza rellena de marisco con salsa americana

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

Croquetas del Valles

Zamburiña con salsa Mery.....3 unidades

Gambas a la plancha.....5 unidades

Segundo a elegir

Merluza rellena de marisco con salsa de apio y almendras

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

Postre

Tarta de hojaldre y yema tostada casera.

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

P.V.P. 57€



Menú TRADICIONAL

A centro de mesa

Jamón Ibérico

Morcilla de Burgos con pimientos asados

Crujiente de mollejas salteadas

Individual por persona

Merluza confitada sobre trigueros y salsa de marisco

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. 55€



Menú vegetariano

Entrante

Palitos de berenjena rebozada, con miel de brezo

Timbal de verduras con cremoso de yogur

Plato principal

Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos

Segundo

Risotto de boletus y setas de cardo

Postre a elegir

Tarta de queso.

Tarta de hojaldre y yema tostada.

Incluye: Pan, Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda, Agua, Café o infusión, y licor.

P.V.P: 45€