

MENÚS 2026



Menú A

A centro de mesa

Ensalada de jamón y foie con su vinagreta de frutos secos

Tigre estilo Vallés.

Croquetas del Vallés.

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. 44€



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. 46€



Menú C

A centro de mesa

Cecina de León con crujiente de yuca y virutas de foie.

Ensalada de marisco con aliño de frutos del bosque.

Dúo de croquetas caseras del Valles (jamón y boletus).

Sepia a la plancha con alioli.

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

Jamón Ibérico.

Croquetas del Vallés.

Zamburiñas 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

½ Merluza confitada sobre trigueros y salsa de marisco o merluza rellena con salsa de apio y almendras (mismo pescado para la mesa completa).

½ 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. 58€



Menú VEGETARIANO

Entrante

Palitos de berenjena rebozada y miel de brezo.

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€