

Menús de Temporada 2018



MENÚ 1

Para compartir:

Croquetas melosas de gallina
Morrones asados, anchoa y aceite de Moreda

Menestra de verdura de temporada con ibérico

Suprema de bacalao con salsa de guisantes y perretxikos

Sorbete de limón verde con fresa y mango

Bodega:

Vino tinto (1 botella para 2)
Agua sostenible
Café

Menús de Temporada 2018



MENÚ 2

Para compartir:

Croquetas melosas de gallina
Morrones asados, anchoa y aceite de Moreda

Penca rellena de perretxiko en salsa de puerros

Chipirón a la plancha en su tinta

Guiso de meloso de ternera con crema de patata

Sorbete de mango con frutas y cítricos

Bodega:

Vino tinto (1 botella para 2)

Agua sostenible

Café

Los productos de estos menús podrán ser sustituidos por otros productos de temporada para ofrecerles siempre lo mejor.