

Menu

Para compartir:

Ensaladilla rusa con ventresca y camarones fritos Croquetas mixtas - Pimientos rellenos de bacalao y centolla

Principal para elegir:

Escalope con patatas fritas
Carrillera de ternera braseada al tinto de rioja
Confit de pato con manzana asada y salsa de oporto
Entrecot a la plancha
Albóndigas caseras de Luma Gorri con trufa y foie
Merluza al horno con gulas y patata panadera
Merluza a la romana con pimientos asados
Degustación de bacalao (vizcaína y pil-pil)
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y ali-oli

Postres:

Kokotxas de bacalao con pil-pil de hongos sobre verduras asadas

Tartas caseras helados variados sorbetes

Bodega:

Tinto: Crianza Blanco: Rueda Rosado: Navarro (1/2 botella de vino por persona)

Precio:

Adultos: 40€ p/p - incl. café y IVA

Niños: 15€ p/p - plato combinado, helado y bebida