

Os presentamos nuestros menús para vuestra próxima pequeña celebración, los menús son intercambiables en elementos hasta confeccionar uno de vuestro agrado que pasaríamos a presupuestar.

Normalmente nos solicitan cuatro entrantes para compartir, que hacen la consistencia de un primer plato pero probando cuatro elaboraciones diferentes, continuamos con un plato principal y un postre.

A nivel de segundos contamos con tres opciones a su elección:

1. Segundo único para todos los comensales (salvo excepciones mínimas y determinadas).
2. Segundos comandados con antelación de al menos cuatro días por vuestra parte que nosotros ubicaríamos en la mesa durante el servicio.
3. Media ración de pescando y media de carne para todo el mundo, con un suplemento de 12/15 € sobre el precio de los menús.

Los menús infantiles los podemos personalizar a vuestro gusto, pero el menú tipo sería:

- Degustación de Fritos y Embutidos.
- San Jacobo de Pollo relleno de Jamón y Queso con Patatas o Similar.
- Copa de Helado.

A un precio de 25 €

Los precios son con IVA Incluido.

Menú nº 1	Menú nº 2	Menú nº 3	Menú nº 4	Menú nº 5
Duo de Croquetas (Marisco y Cecina-Manzana)	Lacón braseado con pimientos caramelizados / Cecina de vacuno con foie, pipas y dulce de membrillo	Croquetas semiliquidas de cecina y manzana	Terrina de Foie de elaboración propia con caviar de oporto	Jamón ibérico con Pan de Cristal, Tomate y Alioli
Rusa de Gambas en Canelón de Gelatina de Algas y Gazpachuelo de Erizo de Mar	Salteado de Chipirones y Gambones sobre Patata Brava	Salpicón de rape y mariscos con vinagreta de Erizo de Mar y Alga Codium	Salteado de Pulpo, Vieira y Langostinos sobre Patata Panadera	Salpicón de Carabineros y Pulpo con Vinagreta de Erizo de Mar
Salpicón de mariscos con vinagreta de mango y salicornia en tempura	Risotto de Nécoras con Espuma de Erizo de Mar	Arroz negro de Chipirones, Zamburiñas, ali oli de Plancton	Arroz Venere con Marisco y Crema de Bogavante	Arroz de Bogavante
Risotto de Pesto Genevese, Velo de Panceta Ahumada y Rúcula	Lasañitas de mariscos y moluscos sobre crema de lubricante	Gambón al horno con ajo y perejil	Vieira gratinada con Holandesa de algas (Indiv)	Gambónes a la Sal
San Pedro en Tempura de Algas y Verduritas Thai	Corvina en Costra de Gamba de Cristal con Velouté Marina	Bacalao en Tempura de Aceituna, Algas y Tomate Deshidratado Sobre Pisto de Chipirones	Rape, patatas a la importancia y Crujiente de Camarón	Rodaballo sobre Verduritas y salsa Donostiara
o	o	o	o	o
Meloso de Ternera, albardado en Panceta Ibérica, sobre cremoso de Idiazabal	Carrillera de Ternera Glaseada con Trigueros, Setas y Chips de Verduras	Presa Ibérica, Patata Provenzal, Chips de Boniato y su Puré	Lechazo asado con Patata al Romero y Pimientos	Solomillo de Añojo con ligera de Mostaza y Patata Panadera
Bizcocho de cerveza negra, semifrio de queso y frutos rojos, helado de tomillo	Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Macadamia	Tatín de Reineta con Helado de Vainilla	Torrija, coco, toffe y helado de galleta	Coulant de chocolate con coulis de frambuesa y helado de mandarina
54 €	58 €	65 €	68 €	75 €

* Estos menús incluyen Vino Joven Tinto y Blanco así como Aguas Minerales, Cafés e Infusiones, y Licores Caseros.

* Consultar otras opciones en Mariscos.

* Consultar otras opciones en Vinos.