



Menú 1

Aperitivos

Croqueta cremosa de bacalao
Buñuelo de bacalao de verdad
Tomate raf y su pil-pil
Tartar de atún rojo del mediterráneo
Pan "le petit sarrasain"

Primero

Vichisoisse de verduras de invierno

Principal

Entraña de vaca vieja asada con puré de patata al tenedor y piquillos

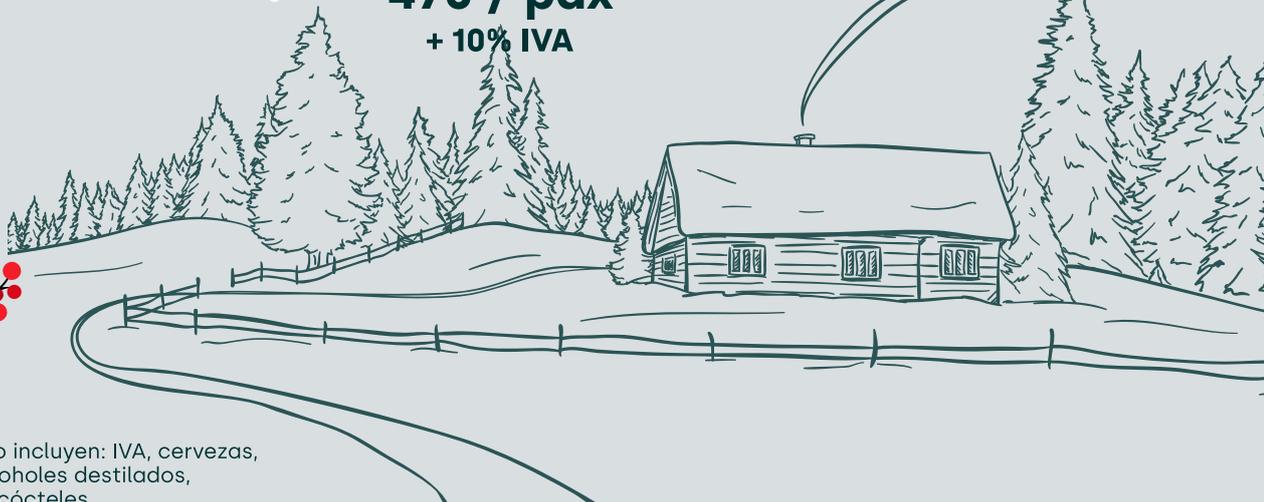
Postre

Pudding de croissant de mantequilla con virutas de chocolate
Fruta fresca de temporada

Bebida

Heraclio Alfaro crianza (RIOJA)
Basa verdejo 2020 (RUEDA)
Rimarts 24 brut nature (CAVA)
Agua mineral y café.

PRECIO
47€ / pax
+ 10% IVA



Estos menús no incluyen: IVA, cervezas, refrescos y alcoholes destilados, combinados y cócteles

Horario 4h: DE 13.00h-17.00h

Hora extra: 150€ + IVA



Menú 2

Aperitivos

Croqueta cremosa de bacalao
Buñuelo de bacalao de verdad
Tomate raf y su pil-pil
Tartar de atún rojo del mediterráneo
Pan "le petit sarrasain"

Primero

Arroz de mar y montaña, sepia, butifarra, setas, verduras...

Principal

"Lagarto" de cerdo Ibérico asado con puré de patata al tenedor y setas de temporada

Postre

Tarta de queso cremosa
Fruta fresca de temporada

Bebida

Heraclio Alfaro crianza (RIOJA)
Basa verdejo 2020 (RUEDA)
Rimarts 24 brut nature (CAVA)
Agua mineral y café.

PRECIO
55€ / pax
+ 10% IVA



Estos menús no incluyen: IVA, cervezas, refrescos y alcoholes destilados, combinados y cócteles

Horario 4h: DE 13.00h-17.00h

Hora extra: 150€ + IVA



Menú 3

Aperitivos

Lomo de salmón ahumado y mayonesa de eneldo y limón
Carpaccio de bacalao skrei ahumado, cherry y olivada
Tomate de temporada y su pil-pil
Tartar de atún rojo del mediterráneo
Cebolleta en tempura
Cecina de león
Pan "le petit sarrasain"

Primero

Pescado de Lonja con guarnición del huerto (sujeto a mercado)

Principal

Txuleta de vaca vieja y gorda asada con setas de temporada y piquillos

Postre

Coca de crema y piñones
Fruta fresca de temporada

Bebida

Heraclio Alfaro crianza (RIOJA)
Basa verdejo 2020 (RUEDA)
Rimarts 24 brut nature (CAVA)
Agua mineral y café.

PRECIO
75€ / pax
+ 10% IVA



Estos menús no incluyen: IVA, cervezas, refrescos y alcoholes destilados, combinados y cócteles

Horario 4h: DE 13.00h-17.00h

Hora extra: 150€ + IVA