



**ONLY SERVE TO COMPLETE TABLE AND 1 MENU PER PERSON**

Business days, lunch and dinner	Every days
<b><u>VEGETABLE MENU</u></b>	<b><u>FLAVORS MENÚ 2017</u></b>
<b>Appetizer</b> season ***	<b>Appetizer</b> season ***
<b>Tomatoes of Logroño</b> seasoned with tuna belly and wasabi peas ***	Iberian Ham <b>Cremy Croquettes</b> ***
<b>Leeks</b> “of Varea” braised with meat juice and almonds ***	<b>Fritters of roasted Rioja sausage</b> and compote of peppers Najeranos ***
<b>Vegestables</b> according to season ***	<b>Santoña Anchovies</b> on Arbequina oil bread and black garlic cream ***
<b>Fish</b> with chard, champignon and onions in wok ***	<b>Lamb Gyozas</b> cooked with avocado cream ***
<b>Meat</b> ***	<b>Sweet Onions</b> roasted in their juice with poached egg in panko and soy ***
<b>Dessert</b>	<b>Vegetables</b> according to season ***
<b>28 € plus 10% VAT</b> Drinks not included	<b>Red Tuna</b> tataki with vegetable and soy sause *** <b>Meat</b> ***
Business days, lunch	Mint and Lemon <b>Ice Cream</b> ***
<b><u>EXECUTIVE MENÚ</u></b>	<b>Trampantojo:</b> Fried Egg ***
Main Dish ***	<b>Petit Fours</b> ***
Second dish ***	
Dessert ***	<b>55 € plus 10% VTA</b>
<b>22 € plus 10% VTA</b> Drinks not included	Drinks not included

**SEULEMENT ET SERVIR POUR TABLEAU COMPLET ET 1 MENU PAR PERSONNE**

Jours ouvrables, déjeuner et dîner	Tous les jours
<b><u>MENU VEGETAL</u></b>	<b><u>SABLES MENÚ 2017</u></b>
<b>Saison</b> de l'appétit ***	<b>Saison</b> de l'appétit ***
<b>Tomates de Logroño</b> assaisonnées de ventre de thon et de pois Wasabi ***	<b>Croquettes</b> au jambon ibérique ***
<b>Poireaux "de Varea"</b> braisés au jus de viande et aux amandes ***	<b>Fritters de saucisse roudée de Rioja</b> et compote de poivrons Najeranos ***
<b>Vegetables</b> selon saison ***	<b>Anchois de Santoña</b> sur pain d'huile Arbequina et crème d'ail noir ***
<b>Poisson</b> avec agrafe, champignon et oignons en wok ***	<b>Gyozas d'agneau</b> cuites à la crème d'avocat ***
<b>Viande</b> ***	<b>Oignons doux</b> rôti dans leur jus avec des œufs pochés au panko et au soja ***
<b>Dessert</b>	<b>Légumes</b> selon saison ***
<b>28 € plus 10% TVA</b>	<b>Tataki au thon rouge</b> à base de légumes et de soja ***
Boissons non comprises	<b>Viande</b> ***
Jours ouvrables, déjeuner	<b>Glace</b> à la menthe et au citron ***
<b><u>MENU EXECUTIF</u></b>	<b>Trampantojo:</b> oeufs frits ***
Plat principal ***	<b>Petit Fours</b> ***
Deuxième plat ***	<b>55 € plus 10% TVA</b>
Dessert ***	Boissons non comprises
<b>22 € plus 10% TVA</b>	
Boissons non comprises	