

MENÚ EJECUTIVO

**SE SIRVE PARA MESA COMPLETA Y
A RAZÓN DE 1 MENÚ POR PERSONA**

(Se servirá en horario de comidas días laborales
hasta las 15:15 excepto festivos y vísperas de festivos)

Elaboramos nuestro menú ejecutivo con diferentes platos
de la carta y se van alternando cada día de la semana.

Nunca falta un primer plato de cuchara o una verdura de temporada.

Y, además, todos nuestros postres son caseros.

EL MENÚ SE COMPONE DE:

Primer plato

Segundo plato

Postre

Precio 25€

IVA Incluido

MENÚ TEMPRANILLO

Menú mínimo 6 comensales, se servirá a mesa completa por encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 15 € por comensal.

Entrantes al centro

QUESUCO FRESCO con hierbas de montaña, semillas y tostadas
BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA ASADA con pimientos riojanos y su compota
NUESTRAS CROQUETAS cremosas de jamón
REVUELTO de hongos ó setas de temporada (según mercado)
LA VERDURA DE TEMPORADA Ó POCHAS GUIADAS

Segundo (a elegir pescado ó carne)

BACALAO GUIADO ESTILO AJOARRIERO con huevo escalfado
ATÚN ROJO EN TATAKI con verduras del mercado salteadas,
sésamo y láminas de atún seco (Katsuobushi)
ENTRECOT DE VACUNO tostado con patatas fritas y pimientos
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL con toque ahumado patatas y pimientos asados

Postres

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
con sopa de cacao y su helado

Bodega

Agua, refrescos y cervezas
Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)
Cafés ó infusiones ó chupitos

Precio 50€

MENÚ GARNACHA

Menú mínimo 6 comensales, se servirá a mesa completa por encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 15 € por comensal.

Entrantes al centro

QUESUCO FRESCO con hierbas de montaña, semillas y tostadas
BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA ASADA con pimientos riojanos y su compota
NUESTRAS CROQUETAS cremosas de jamón
REVUELTO de hongos ó setas de temporada (según mercado)
LA VERDURA DE TEMPORADA Ó POCHAS GUIADAS

Segundo (a elegir pescado ó carne)

BACALAO GUIADO ESTILO AJOARRIERO con huevo escalfado (Plato de cuchara)
ATÚN ROJO EN TATAKI
con verduras del mercado salteadas, sésamo y láminas de atún seco (Katsuobushi)
SOLOMILLO DE VACA FRISONA BRASEADO
sobre berenjena asada, verduras al vapor y jugo de carne
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA con patatas panaderas y ensalada verde

Postres

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
con sopa de cacao y su helado

Bodega

Agua, refrescos y cervezas
Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)
Cafés ó infusiones ó chupitos

Precio 55€

MENÚ PREMIUM

Menú mínimo 6 comensales, se servirá a mesa completa por encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 15 € por comensal.

Entrantes al centro

QUESUCO FRESCO con hierbas de montaña, semillas y tostadas
BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA ASADA con pimientos riojanos y su compota
NUESTRAS CROQUETAS cremosas de jamón
REVUELTO de hongos ó setas de temporada (según mercado)

Emplatado individual

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE con alegría

Segundos a elegir entre

ATÚN ROJO EN TATAKI con verduras del mercado salteadas, sésamo y láminas de atún seco
BACALAO GUISADO ESTILO AJOARRIERO con huevo escalfado
RODABALLO SALVAJE Y ASADO en su propio jugo con patatas panaderas
SOLOMILLO DE VACA FRISONA BRASEADO sobre berenjena escalivada, verduras al vapor y jugo de carne
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA con puré Parmentier y ensalada verde
ENTRECOT DE VACUNO tostado con patatas fritas y pimientos

Postres

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
con sopa de cacao y su helado

Bodega

Agua, refrescos y cervezas
Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)
Cafés ó infusiones ó chupitos

Precio 60€

MENÚ RODABALLO Y CHULETA

Menú mínimo 6 comensales, se servirá a mesa completa por encargo de 48 horas, se pedirá señal para la reserva de 15 € por comensal.

Entrantes al centro

QUESUCO FRESCO con hierbas de montaña, semillas y tostadas
BUÑUELOS DE MORCILLA RIOJANA ASADA con pimientos riojanos y su compota
NUESTRAS CROQUETAS cremosas de jamón
REVUELTO de hongos ó setas de temporada (según mercado)
LA VERDURA DE TEMPORADA Ó POCHAS GUIADAS

Pescado

RODABALLO SALVAJE Y ASADO en su propio jugo con patatas panaderas

Carne

CHULETÓN DE VACA GALLEGA PREMIUM con patatas fritas a la sartén

Postres

SORBETE DE LIMÓN Y MENTA batido al cava
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
con sopa de cacao y su helado

Bodega

Agua, refrescos y cervezas
Vino crianza D.O. Rioja (1/2 botella por comensal)
Cafés ó infusiones ó chupitos

Precio 65€