



MENÚ (UNO)	19,00 €
Crema de verduras con picatostes Redondo de ternera Selva negra	

MENÚ (DOS)	19,00 €
Cazuela de garbanzos con espinacas Jamón asado con patata y menestra Tarta de milhoja	

MENÚ (TRES)	20,00 €
Crema de zanahoria con picatostes Ternera a la jardinera Tarta de almendra	

MENÚ (CUATRO)	22,00 €
Ensalada moscovita Jarrete de ternera Mousse de yogur con frutos del bosque	

MENÚ (CINCO)	22,50 €
Fideua Espalda de ternera gallega asada Dulce de leche	

MENÚ (SEIS)	23,00 €
Menestra de verduras con huevo escalfado Lomo de bacalao a la vizcaína Tarta de queso	

MENÚ (SIETE)	23,00 €
Ensalada de pasta con langostinos Salmón al caldo corto Tarta de milhoja	

MENÚ (OCHO)	25,00 €
Milhoja de filloa con vegetales Merluza al albariño Tarta de chocolate	

MENÚ (NUEVE)	32,00 €
Crema de nécoras Lomo de ternera con verduritas y patatas Profiteroles con chocolate	

MENÚ (DIEZ)	40,00 €
Sopa de marisco Solomillo de ibérico con patata panadera Tarta Saint Honoré	

MENÚ (ONCE)	42,00 €
Salpicón de marisco Solomillo a la pimienta verde Tarta de orujo	

MENÚ (DOCE)	51,65 €
Ensalada templada de verduras, viciras y langostinos aliñada con vinagreta de modena Tournedó Rosini Tarta de San Marcos	

Nota.: La bodega de los menús será:
(Vino blanco Albariño D.O., Vino tinto Rioja Crianza D.O., Aguas, cervezas, refrescos.
Los precios no incluyen el 7% de Iva.
Incluye pan y café.

OBSERVACIONES

Selección de orujos (blanca, hierbas, café)	3,95 €
Barra libre A (Alcoholes hasta 5 años durante 2 horas), hora adicional: 3,80 Euros/pax.	6,50 €
Aguas en sala	0,78 €
Iva 7% no incluido	

Confirmación de los servicios con antelación de 72 horas.