

Menú 1 - Menú Degustación

- Aperitivo del día.
- Rollitos de salmón ahumado con tártara de langostinos
- Cestilla crujiente de zamburiñas con crema de nécoras
- Merluza con verdurita salteada y salsa marisco
- Carrillera de ternera sobre crema patata

Postre: Semifrío de queso, espuma de mango y helado de frambuesa

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra do Castelo (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **39 €**

Menú 2 - Menú Degustación

- Aperitivo del día.
- Bombones de foie con frambuesa y pistacho
- Colas de langostinos con aguacate y emulsión de ajo
- Bacalao a la plancha con vinagreta de frutos secos
- Cochinillo al horno prensado

Postre: Pastel caliente de avellana con bizcocho de fruta de la pasión

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra do Castelo (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **39 €**

Menú 3

- Aperitivo del día.
- Pastel de pescado y langostino
- Croquetas de marisco con patatas paja
- Arroz de pescados y mariscos

Postre: Mousse de chocolate blanco y negro

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra do Castelo (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **31 €**

Menú 4

- Aperitivo del día.
- Bombones caseros de foie con frambuesa y pistacho
- Tempura de pulpo sobre crema de patata

A elegir entre:

- Lomo de merluza con calamar y risotto
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas

Postre: Timbal de chocolate blanco y fruta de la pasión

Tinto: Viña Paceta (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Terra do Castelo (D.O. Ribeiro)

Pan, agua, café **34 €**

Menú 5

- Aperitivo del día.
- Tartar de salmón con aguacate
- Cestilla crujiente de zamburiñas con crema de nécoras

A elegir entre:

- Rape con queso del país y arroz cremoso de setas
- Costilla de Black Angus con salsa barbacoa

Postre: Surtido de postres caseros

Tinto: Luberri crianza (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Condes de Albarei (D.O. Rias Baixas)

Pan, agua, café **42 €**

Menú 6

- Aperitivo del día.
- Salpicón de buey de mar y langostino
- Carpaccio de reno ahumado con ensalada de queso idiazábal
- Colas de langostinos crujientes con aguacate y emulsión de ajo

A elegir entre:

- Arroz con bogavante
- Solomillo de ternera a la plancha

Postre: Surtido de postres caseros

Tinto: Luberri crianza (D.O. Cal Rioja)

Blanco: Condes de Albarei (D.O. Rias Baixas)

Pan, agua, café **49 €**

El precio es con I.V.A. incluido

El menú deberá de ser el mismo para todos los comensales de la mesa.

En cualquiera de los menús la adición de cava Anna Codorniu, supondrá un incremento de 2 € por comensal