



Menú de grupo INVIERNO-PRIMAVERA 2026

Aperitivo

Tosta de cremoso de Foie con salsa templada
de Pedro Ximenez sobre pan de pasas y nueces

Entrantes a centro de mesa

Croquetas caseras de Mejillón Tigre súper cremosas

Ensalada de Cogollos de Tudela con langostinos, tomate Rosa, Bonito de Norte
y mini vinagreta de encurtidos, piparras y tomates secos aliñados

Tortilla Vaga a medio hacer trufada con cebolla Caramelizada
y Jamón Ibérico de Guijuelo

Plato principal a elegir entre

Entrecot de Vaca Madurado
acompañado de patatas puente nuevo y pimientos de Padrón fritos

o

Rodaballo al horno con su refrito Bilbaína y panaderas

o

Albóndigas de Chuletón a fuego suave, parmentier y demi glasse

o

Solomillo de Vacuno Mayor al punto con pimientos rojos asados confitados + 8 €

Postre

Tarta de chocolate negro Belga, cacao
y helado de Vainilla con nueces caramelizadas

P.V.P. 48 €

Incluye: Pan, , Agua Solan de Cabras 1 l (1 cada 4) y Vino D.O Ribera del Duero "Viña Tueda ROBLE "
o D.O Rueda "Flor Innata ". Comensales que no toman vino dos cañas o refresco.

Resto de bebidas o servicios se cobrarán a parte