



## 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 11 (1 cada 4 ) y Vino D.O Ribera del Duero "Viña Tuelda 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