

MENÚ GASTRONÓMICO DE FIN DE SEMANA

mes de septiembre de 2026

APERITIVO

Croqueta de pollo asado súper cremosa
con alioli de ajo caramelizado

AL CENTRO

Huevos rotos con patatas chips artesanas
y gambones al ajillo

Carpaccio de tomate Rosa con piparras,
Ventresca de bonito y vinagreta de cebolleta

A ELEGIR ENTRE

Arroz meloso de bogavante gallego
con sepia confitada y calamares

Suplemento +6 € · Mínimo 2 comensales

Tataki de lomo premium
de vaca nacional con chimichurri

Pescado fresco del día a la bilbaína

POSTRE A ELEGIR

Mousse de chocolate belga con aceite de
oliva virgen extra y escamas de sal Maldón

Tarta de queso súper cremosa
con toffee y arena de galleta caramelizada

P.V.P 39€ /Bodega a parte

Suplemento terraza +2 euros

Envases para llevar no incluidos en el precio

BOTELLA DE CRIANZA INCLUIDA*

* Para mesas con inicio entre las 13 y las 13,30 h
(una botella para 4 comensales)

Denominación de origen Ribera del Duero
(Viña Tueda)

MENÚ INFANTIL

Arroz con tomate /
Patatas fritas / Escalopines /
Croqueta de Jamón /
Copa de helado al gusto /
Refresco-agua

P.V.P 25€ /Comensal