



## *Menú Día de la Madre*

*Cocktail de Gambas*

---

*Parrillada de Verduras con un toque de Soja*

---

*Lenguado Relleno de Marisco en Salsa de Bogavante*

---

*Escalopines de Solomillo con Salsa de Queso Valdeón*

---

*Tarta de Queso al Caramelo*

---

*Servicio de pan, agua y vino tinto*

*27 Euros*



## *Menú 2*

*Esqueixada de bacalao con escalibada y aceitunas*

---

*Pastel de manitas de cerdo, langostino y jamón ibérico*

---

*1/2 Ración de Dorada a la Donostiarra*

---

*1/2 Ración de Carrilleras con puré de patata trufado*

---

*Tarta de queso*

---

*Servicio de pan, agua y vino tinto*

*28 euros*



## *Menú 3*

*Ensalada de Ahumados*

---

*Risotto de espárragos trigueros*

---

*1/2 Ración de Bacalao ajoarriero con almejas*

---

*1/2 Ración de Solomillo de Cerdo al Oporto*

---

*Tarta de moka*

---

*Servicio de pan, agua y vino tinto*

*29 euros*



## *Menú 4*

*Parrillada de verduras y queso de cabra*

---

*Envuelto de rabo de toro*

---

*1/2 Ración de Merluza con muselina y salsa de tomate*

---

*1/2 Ración de Zancarrón con setas de temporada*

---

*Biscuit de dulce de leche y chocolate*

---

*Servicio de pan, agua y vino tinto*

*33 euros*



## *Menú 5*

*Surtido de Ibéricos*

---

*Koka de verduritas con bacalao ahumado*

---

*Lubina con puré de guisantes y tiras de crujiente de calabacín*

*ó*

*Cochinillo con patata panadera y ensalada*

---

*Tarta regina*

---

*Servicio de pan, agua y vino tinto*

*36 euros*



## *Menú 6*

*Esqueixada de bacalao con escalibada y aceitunas negras*

---

*Milhoja de foie con pera caramelizada*

---

*Merluza en salsa verde*

*ó*

*Entrecot a la parrilla con patata puente nuevo y pimiento asado*

---

*Biscuit de dulce de leche y chocolate*

---

*Servicio de pan, agua y vino tinto*

*36 euros*

