



Menú I
(Mínimo 4 pers.)

Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas

Fondues de quesos con variedad de pan, manzana,
zanahoria, apio, nueces, uva...

Picaña Black Angus

Prostre

Sorbete de mango / Banoffee casero

Montelciego -Rioja- (Crianza) / Nox -Pinord-
Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por persona: 38€ (IVA incl).



Menú II
(Mínimo 4 pers.)

Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Carpaccio de bonito

Butifarrón flambeado con orujo

Girgolas con queso de cabra y hummus de berenjena

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas

Ensalada con crujiente de pollo y gambas

Picaña Black Angus

Prostre

Sorbete de mango / Banoffee casero

Montelciego -Rioja- (Crianza) / Nox -Pinord-

Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 38€ (IVA incl).

Menú III
(Mínimo 4 pers.)



Entrantes

Pan con tomate, olivas y all i oli

Carpaccio de bonito

Butifarrón flambeado con orujo

Girgolas con queso de cabra y hummus de berenjena

Principal a elegir:

Pasta fresca rellena de setas, con mango, rucola, nueces,
parmesano y aceite de trufa

o

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gamgas

o

Entrecotte con sobrasada caramelizada

Prostre

Sorbete de mango / Banoffeee casero

Viñedos de Altura -Ribera del D.- / Bardos -Verdejo-
Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 42€ (IVA incl.)