MENÚ CHULETA

Brocheta de chorizo a la sidra

Ensalada de lechuga batavia
con tomate laminado, cebolleta
en aros y vinagreta de Módena.

CON

Chuleta de vaca a la brasa con
pétalos de sal de Añana,
patatas fritas caseras y
piquillos de Lodosa (500 grs)

Postres de la casa

Vino Rioja de año
"Bodega Ponterva", agua y pan



32,00€
10% IVA INCLUIDO

ESTOS MENÚS SERÁN SERVIDOS
PARA MESA COMPLETA Y CON RESERVA PREVIA

MENÚ ESPECIAL

Entrantes para compartir:

Surtido de ibéricos de nuestra bodega
con tostas de pan de pueblo asadas
con aceite de oliva.

Ensalada de bouquet de lechuguitas con
bonito del norte, guindilla verde y
dados de tomate cassé.

Gambas de Huelva a la plancha con escamas
de sal de Añana y toque de limón.

Segundo plato a elegir:

Chipirones a la parrilla en cama de panaderas
con pisto de verduras y traza de alioli artesano.

Rodaballo a la plancha en cama de panaderas
con refrito de langostinos de Ibarra al txakoli.

Solomillo de cerdo a la brasa con escamas de sal
y salsa cremosa de gorgonzolla.

Chuleta de vaca a la brasa con escamas de sal,
pimiento del piquillo y bastones de patata frita (400 gr).

Postres variados, pan y
vino Rioja "Amador García"



37,00€
10% IVA INCLUIDO

ESTOS MENÚS SERÁN SERVIDOS
PARA MESA COMPLETA Y CON RESERVA PREVIA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Plato de jamón ibérico selección
con tosta de pan asado al horno
y aceite de oliva virgen extra.

Ensalada de bouquet de lechuguitas
con queso de cabra, frutos secos y
dados de membrillo con vinagreta de Módena.

Rolling crujiente de pasta brick
relleno de carrilleras con salsa de cebolla
caramelizada y su crujiente.

Sepia a la parrilla en cama de panaderas
con pisto de verduras y traza de alioli artesano.

Presa ibérica a la brasa con escamas de sal Maldon
y auténtico mojo picón canario.

Postres variados, pan y
vino Rioja crianza "Alutiz"



42,00€
10% IVA INCLUIDO

ESTOS MENÚS SERÁN SERVIDOS
PARA MESA COMPLETA Y CON RESERVA PREVIA