



## MENÚ 18 AL 19 MAYO

**18,50 € (I.V.A. Incluido)**

### PRIMEROS

- Ensalada de la huerta
- Ensalada de pollo crujiente y vinagreta de miel mostaza
- Saccottoni relleno de pera caramelizada, quesos y salsa de piquillos
- Lasaña fiorentina de espinacas y queso ricota con salsa de tomate casero
- Risotto de hongos e Idiazabal (+1€)

### SEGUNDOS

- San jacob de ternera relleno de pimientos y jamon serrano, padrones y patatas
- Carrilleras de cerdo guisadas al oporto y parmentier trufado
- Bacalao estilo ajoarriero
- Entrecot de buey con piquillos confitados y patatas fritas (+1€)
- Chipirones en su tinta con arroz blanco y ali-oli

### POSTRES

- Fresas con nata
- Pantxineta casera con crema pastelera con chocolate caliente
- Coulant de chocolate con helado de vainilla (+1€)
- Sorbete de mojito al cava
- Helados variados

*\*Bebida y café no incluido*

<b>VINOS RECOMENDADOS</b>		
<b>TINTOS</b>	<b>BLANCOS</b>	<b>ROSADOS</b>
Otazu premium cuvée .15.00€	Otazu Chardonnay ....13.00€	Ilagares ...10.00€
Inurrieta 400 ...14.00€	Inurrieta Orchidea ...13.00€	
Príncipe de Viana ...12.50€	El Zascandil Rueda ...12.00€	
Ramón Bilbao ....15.00€		

Establecimiento con información disponible en materia de. **ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**. Soliciten información a nuestro personal.