



MENÚS CONCERTADOS



Todos nuestros Menús son bajo reserva
y min para 4pax.



MENÚ 1

ENTRANTES

- Ensaladilla Rusa casera con langostinos
- Croquetas Caseras
- Burrata fresca trufada con vinagreta de avellanas tostadas

PRINCIPAL A ELEGIR

- Txuletilas de cordero lechal con patatas y pimientos rojos asados
- Txipirones a la plancha con patata y cebolla confitada

POSTRE

- Tarta de queso al horno con helado

Pan, agua y vino Crianza

P.V.P.: 39 €

iva incluido



MENÚ 2

ENTRANTES

- Salmorejo con gambón crujiente
- Croquetas Caseras
- Arroz meloso de hongo y langostino con idiazabal ahumado

PRINCIPAL A ELEGIR

- Entrecotte de vacuno mayor con pimientos y patatas
- Lubina al horno con panaderas y su refrito

POSTRE

- Torrija brioche con helado

Pan, agua y vino Crianza

P.V.P.: 42 €

iva incluido



MENÚ 3

ENTRANTES

- Ensalada templada de Bacalao y su pil pil
- Croquetas Caseras
- Huevo a 63° con foie, hongos y cremoso de patata trufada

PRINCIPAL A ELEGIR

- Canelón de pato con Salsa de foie
- Salmón a la parrilla con verduras al vapor y tártara

POSTRE

- Tarta de queso al horno con helado de Mora natural

Pan, agua y vino Crianza

P.V.P.: 45 €

iva incluido



MENÚ 4

APERITIVO

- Nuestra Gilda

ENTRANTES

- Cecina de Wagyu
- Croquetas Caseras
- Lasagna fria con muselina de piquillo asado

PRINCIPAL A ELEGIR

- Txuletón de vacuno mayor (seleccion especial)
con patatas y pimientos rojos asados.
- Txipirones de Ondarroa rellenos y en su tinta con
Arroz perfumado

POSTRE

- Tarta de queso al horno con helado

Pan, agua y vino Crianza

P.V.P.: 59 €

iva incluido

