

MENÚ
RECOMENDADOS
2020

Dada la demanda que recibimos en cuanto a recomendaciones a la hora de configurar el menú adulto, os dejamos cuatro opciones que sin lugar a duda, son las combinaciones que más nos gustan y las más demandadas.

Estas opciones están compuestas por un primero, un segundo y un plato principal de carne. Dentro de estas recomendaciones, existe la posibilidad de combinar los diferentes platos e incluso ofrecer pescado como alternativa a la carne, siempre y cuando se notifique en el momento del cierre del menú (fecha tope 1 abril).

- Pescados recomendados; Bacalao Vizcaína / Lomos de merluza rellenos.

Otro aspecto a tener en cuenta para decantarnos por estas combinaciones es la presentación. Tanto los primeros como los segundos platos (menos los langostinos cocidos) salen de cocina perfectamente emplatados de manera individual al igual que la paletilla de cordero deshuesada.

Recomendado 1 Consultar €

Gazpacho con tempura de verduras
—
Timbal de langostinos
—
Pierna y paletilla de cordero

Recomendado 2 Consultar €

Surtido de ibéricos + paté al oporto
—
Timbal de salmón
—
Lomo bajo de vaca vieja (ENTRECOT)

Recomendado 3 Consultar €

Tartar de tomate y bogavante
con crema de ajo blanco
—
Langostinos cocidos
—
Paletilla de cordero DEHUESADA

Recomendado 4 Consultar €

Ensalada de jamón ibérico
—
Gambas cocidas y carabinero plancha
—
Cochinillo asado