

MENÚS FIN DE SEMANA

Otoño - Invierno 2020/21

ENTRANTES
AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra
Tempura de gambón con crema de kimuchi
Morcilla a la brasa con huevo campero frito y piñones
Ensalada de queso de cabra, manzana, tomate, nueces y vinagreta de soja dulce
Ensaladilla rusa con gambas

Menú CUCHARA

35€ IVA INCLUIDO

SELECCIONAR 2 ENTRANTES

PRINCIPAL

Seleccionar uno

Pochas con perdiz roja de campo
Garbanzos guisados con langostinos picantones
Verdinas con rabo de toro estofado
Judías blancas con chorizo a la Riojana
Tartar de salmón templado con verduras y arroz crujiente

Menú siVARITA

45€ IVA INCLUIDO

SELECCIONAR 3 ENTRANTES

PRINCIPAL

Seleccionar uno

Napolitana hojaldrada de rabo de toro deshuesado
Cochinillo lechal asado en horno de leña
Paletilla de cordero lechal deshuesada
(Asado tradicional o a la miel de tomillo)
Cachopo de vaca vieja con patatas y pimientos verdes
Lomo de merluza al horno con patatas y setas
Bacalao confitado con azafrán tostado y ajo

POSTRES

Tarta de zanahoria
Panchineta de crema con chocolate caliente y helado de vainilla
Tarta de tres quesos
Natillas especiales Vara

BEBIDA - INCLUIDA

Vino tinto Figuro 4 - Blanco Nieva - Agua - Refrescos - Cervezas - Cafés - Licores