



OPCIÓN 1

ENTRANTES (uno a elegir por el comensal)

*Trigueros con foie fresco

*Ensalada de bacalao ahumado, tomate natural triturado y aliño de aceite de oliva templado al ajo y lluvia de pimienta negra

SEGUNDOS (uno a elegir por el comensal)

*Dados de solomillo de ternera en salsa de trufa y setas (o salsa a elegir)

*Turbante de lenguado en salsa de borraja y gambas con langostinos

POSTRE

*Pastel especial celebración con helado

Vino D.O Rioja Alcorta crianza tinto ó vino D.O Rueda Aura Verdejo blanco, agua

33.00 € (I.V.A incluido) por persona



OPCIÓN 2

*Ensalada templada de cigala y crujiente de bacon

*Crepe de foie y reineta sobre sopa de manzana y pasas

*Paletilla de ternasco de Aragón con patatas a lo pobre

ó

Merluza fresca en salsa de pimientos y gulas (a elección del comensal)

*Pastel especial celebración con helado

Vino D.O Rioja Alcorta crianza tinto ó vino D.O Rueda Aura Verdejo blanco, agua

33.00 € (I.V.A incluido) por persona



OPCIÓN 3

*Entrante compuesto de vieira gratinada acompañada de nido de ensalada de cigala con crujiente de bacon y croqueta de jamón, nueces y queso azul

*Solomillo de ternera al gusto

Ó

Lubina al horno en su jugo con guarnición de verduritas (a elección del comensal)

*Pastel especial celebración con helado

Vino D.O Rioja Alcornaca crianza tinto ó vino D.O Rueda Aura Verdejo blanco, agua

36.00 € (I.V.A incluido) por persona



OPCIÓN 4

*Entrante compuesto de vieira gratinada acompañada de nido de ensalada de cigala con crujiente de bacon y croqueta de jamón, nueces y queso azul

*Solomillo de ternera con foie fresco plancha y reducción de Módena

Ó

Lubina al horno en su jugo con guarnición de verduritas (a elección del comensal)

*Pastel especial celebración con helado

Vino D.O Rioja Alcorta crianza tinto ó vino D.O Rueda Aura Verdejo blanco, agua

38.00 € (I.V.A incluido) por persona