

Menú degustación "Sabor y naturaleza"

precio: 23,00 Euros + i.v.a

(servido para mesa completa) con el vino tinto Palaciego D.O. Ca. Rioja • agua mineral • pan artesano

- Aperitivo
- Ensalada de anchoas marinadas, pisto, distintas lechugas y frutos secos.
- Pescado del día asado, cuscús de coliflor y jugo de perejil.
- Albóndigas de cerdo ibérico "Joselito" en salsa de zanahorias y curry.
- Plum cake de pera y vainilla, con helado de chocolate.

Bistrot

precio: 18,40 Euros + i.v.a

Elabora un menú compuesto por un entrante, un principal y un postre con el vino tinto Palaciego D.O. Ca. Rioja • agua mineral • pan artesano

, Vegetariano.

- Ensalada de anchoas marinadas, pisto, distintas lechugas y frutos secos.
- Tirabeques en su jugo con patatas y Pimentón de la Vera.
- Bulgur (variedad de trigo vaporizado) guisado con verduras, piñones y brotes de cilantro.
- Pasta "Caracolas" impregnadas de un caldo de champiñones y levadura.

- Tomatito relleno de chipirón sobre un arroz negro de sepia e Idiazabal.
- Pescado del día asado, cuscús de coliflor y jugo de perejil.
- Albóndigas de cerdo ibérico "Joselito" en salsa de zanahorias y curry.
- Alitas de pollo confitadas y lacadas, polenta con tomates secos y aceituna negra.

- Flan de naranja y flor de azahar, con queso helado.
- Bizcocho ligero de chocolate, mousse de café y crema helada de miel.
- Plum cake de pera y vainilla, con helado de chocolate.
- Pastel de arroz, cremoso de canela con helado.

Vinos

Tintos

- Dominio Berzal D.O. Ca. Rioja Alavesa
- Altún crianza D.O. Ca. Rioja
- La Vendimia D.O. Ca. Rioja
- Campillo crianza D.O. Ca. Rioja
- Iñurrieta Sur D.O. Navarra
- Finca Resalso D.O. Ribera de Duero

Botella

- 16.00 Euros
- 12.60 Euros
- 12.60 Euros
- 15.60 Euros
- 10.80 Euros
- 13.20 Euros

Blancos

- Txakoli Itsasmendi D.O. Bizkaiko Txakolina
- Conclass D.O. Rueda
- Cava Brut Sumarroca edición Guggenheim

Botella

- 14.00 Euros
- 10.20 Euros
- 13.50 Euros