

MENÚ BARCELONA

Cocktail de bienvenida

ENTRANTES

Tartar de atún rojo, papaya y guacamole.

Arroz cremoso de pato,
parmesano y hongos.

Pan Bao con ternera pibil
y cebolla encurtida

PRINCIPAL

Lubina asada, parmentier de boniato y tirabeques.

Entrecot parrilla mojo rojo
con chips de patata violet

POSTRE

Torrija caramelizada con
helado de queso

BEBIDAS

Agua, Vino, Café o Té
Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Verdejo Rueda

52 euros/PAX
(Impuestos incluidos)

MENÚ BILBAO

Disponible de miércoles a viernes

ENTRANTES

Ensalada de bacalao, vainas y crumble de aceituna negra.

Risotto de parmesano, langostinos y pesto.

Taco de costilla de vaca con mole verde y semillas de calabaza

PRINCIPAL

Merluza asada con sukalki de setas.

Carrillera Euskaltxarri y espuma de patata

POSTRE

Tarta de queso al horno con helado de caramelo.

BEBIDAS

Agua, Vino, Café o Té

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Verdejo Rueda

42 euros/PAX

(Impuestos incluidos)

MENÚ IBIZA

Cocktail de bienvenida

ENTRANTES

Taco de langostinos, pico de gallo y guacamole.

Gyozas rellenas de pato
glaseadas con jugo trufado.

Tagliatelle de cigala, langostinos
y jugo de marisco

PRINCIPAL

Merluza asada con txangurro.

Tacos de solomillo de vaca salteados
con hongos y parmentier

POSTRE

Tarta fluida de chocolate con
helado de frutos rojos.

BEBIDAS

Agua, Vino, Café o Té
Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Verdejo Rueda

55 euros/PAX
(Impuestos incluidos)