



## Menú del día

---

### **Entrantes individuales**

Ensalada "Hola" (lechuga, espárrago, atún, anchoas, salmón...)  
Ensalada templada de gulas y cola de gambón  
Pochas de Tudela a la navarra con su piparra  
Revuelto de morcilla de Burgos y piquillos  
Espárragos frescos a la plancha con vinagreta  
Nuestra lasaña de pato y foie con crujiente de parmesano  
Risotto negro con chipirones

### **Platos principales**

Sepia a la plancha con ali oli  
Bacalao skrei al horno con pimientos asados  
Lubina a la espalda con su refrito  
Rape a la bilbaina (+6€)  
Carrilleras ibéricas al vino tinto con parmentier y crujiente de boniato  
Popieta de pollo de corral rellena de shiitakes y camembert  
Entrecot de vaca (300 grs) a la plancha con piquillos  
Cordero lechal al horno con panaderas (+6€)  
Solomillo de vaca a la plancha con salsa roquefort (+6€)

### **Postres**

Nuestra tarta de manzana caliente con helado de turrón  
Torrija de brioche caramelizada con helado de canela  
Cuajada casera de leche de oveja con miel y nueces  
Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla  
Nuestra tarta de queso con mermelada de fresa  
Carpaccio de piña con helado de mango  
Sorbete de mandarina al cava

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde  
Agua y pan (una unidad)

Precio 30,00 € Iva incluido  
Con reserva previa en la recepción