



## Menú del día

### ***Entrantes individuales***

Ensalada "Hola" (lechuga, espárrago, atún, anchoas, salmón...)

Ensalada de tomate rosa con mozzarella y albahaca

Alubia verde con parmentier de patata, foie y aroma de trufa

Revuelto de corazón de alcachofa y cola gambón

Pasta fresca con shiitakes y cherrys al pesto

Risotto de pato, hongos y lluvia de parmesano

Pochas a la Navarra con sus piparras

### ***Platos principales***

Sepia a la plancha con ali oli

Bonito de Cantabria con fritada

Lubina al horno con refrito

Rape a la bilbaína (+6 €)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con patatas

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Entrecot de vaca (300g) a la plancha con piquillos

Cordero lechal al horno con panaderas (+6€)

Solomillo de vaca a la plancha con salsa de queso azul y shiitakes (+6 €)

### ***Postres***

Torrija de brioche caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla

Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa y helado de fresa

Cuajada con leche de la Ulzama, nueces y miel

Crema catalana con aroma a naranja

Sorbete de mango

Fruta fresca

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde

Agua y pan (una unidad)

Precio 32,00 € Iva incluido

Con reserva previa en la recepción



## Menú del día

---

### **Entrantes individuales**

Ensalada "Hola" (lechuga, espárrago, atún, anchoas, salmón...)

Ensalada de tomate rosa con mozzarella y albahaca

Alubia verde con parmentier de patata, foie y aroma de trufa

Revuelto de corazón de alcachofa y cola gambón

Pasta fresca con shiitakes y cherrys al pesto

Risotto de pato, hongos y lluvia de parmesano

Pochas a la Navarra con sus piparras

### **Platos principales**

Sepia a la plancha con ali oli

Bonito de Cantabria con fritada

Lubina al horno con refrito

Rape a la bilbaína (+6 €)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con patatas

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Entrecot de vaca (300g) a la plancha con piquillos

Cordero lechal al horno con panaderas (+6€)

Solomillo de vaca a la plancha con salsa de queso azul y shiitakes (+6 €)

### **Postres**

Torrija de brioche caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla

Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa y helado de fresa

Cuajada con leche de la Ulzama, nueces y miel

Crema catalana con aroma a naranja

Sorbete de mango

Fruta fresca

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde

Agua y pan (una unidad)

Precio 32,00 € Iva incluido

Con reserva previa en la recepción



## Menú del día

### **Entrantes individuales**

Ensalada "Hola" (lechuga, espárrago, atún, anchoas, salmón...)

Ensalada de tomate rosa con mozzarella y albahaca

Alubia verde con parmentier de patata, foie y aroma de trufa

Revuelto de corazón de alcachofa y cola gambón

Pasta fresca con shiitakes y cherries al pesto

Risotto de pato, hongos y lluvia de parmesano

Pochas a la Navarra con sus piparras

### **Platos principales**

Sepia a la plancha con ali oli

Bonito de Cantabria con fritada

Lubina al horno con refrito

Rape a la bilbaína (+6 €)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con patatas

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Entrecot de vaca (300g) a la plancha con piquillos

Cordero lechal al horno con panaderas (+6€)

Solomillo de vaca a la plancha con salsa de queso azul y shiitakes (+6 €)

### **Postres**

Torrija de brioche caramelizada con helado de canela

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla

Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa y helado de fresa

Cuajada con leche de la Ulzama, nueces y miel

Crema catalana con aroma a naranja

Sorbete de mango

Fruta fresca

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde

Agua y pan (una unidad)

Precio 32,00 € Iva incluido

Con reserva previa en la recepción