



Menú 1 42 € / persona

Entrantes al centro

Croquetas de jamón ibérico Ensaladilla de bonito de nuestra costa Chistorra natural de Navarra

Principal

Magret "rougie" asado, jugo agridulce y puré cremoso de patata

Postre

Tarta de queso al bleu des basques horneada, confitura de cereza negra y helado

Bodega

Cascarela D.O. rueda Viña Bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pan, agua y café incluidos



Menú 2 46 € / persona

Entrantes al centro

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de bonito de nuestra costa

Chistorra natural de Navarra

Ravioli de setas y hongos con salsa de queso iraty y jugo demi-glace

Principal a elegir

Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al espelette Secreto "basatxerri" asado lentamente, apionabo y chimichurri

Postre

Torrija de pan brioche caramelizada con helado cremoso de vainilla y confitura de melocotón

Bodega

Cascarela D.O. rueda

Viña Bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pan, agua y café incluidos



Menú 3

50 € / persona

Aperitivo

Entrantes individuales

Brandada de bacalao con morrón asado y paté de oliva negra Falso risotto de setas y hongos, ligado con queso Idiazabal y huevo a 65°

Principal a elegir

Bacalao asado, apionabo y vinagreta de ibérico Carrillera de ternera guisada la vino tinto con puré de patata

Postre

Bizcocho tierno de chocolate, toffee salado y helado de vainilla

Bodega

Cascarela D.O. rueda Viña Bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pan, agua y café incluidos

Extras bodega (Para todos los menús)

Suplemento 3 € / persona Altanza joven blanco D.O.Ca. Rioja Edulis crianza D.O.Ca. Rioja

Menús disponibles a partir de 8 personas El menú será a mesa completa