

Menu Diario Navideño

PRIMERO A ELEGIR / FIRST COURSES TO CHOOSE

Ensalada de bacalao confitado y vinagreta de mango y mojama.

Confit cod salad with mango and tuna dressing.

Burrata, cereza y parmesano.

Burrata cheese, cherry and parmesan cheese.

Arroz caldoso de buey de mar y aceite de trufa.

Rice stew with crab and truffle oil.

Carpaccio de vacuno mayor y relish de pepinillo.

Beef carpaccio and pickle relish.

Coca de shitake, boletus y mozzarella de bufala.

Coca with shiitake, boletus and mozzarella di bufala.

SEGUNDO A ELEGIR / SECOND COURSES TO CHOOSE

Carrilleras de ibérico y manitas.

Iberian pork cheeks and trotters.

Entrecot y pimienta verde.

Beef entrecote and green pepper.

Suprema de lubina y esencia de gamba.

Bass steak and shrimps essence.

Merluza en salsa koskera de espárrago verde

Koskera Basquian style hake with green asparagus.

Ibérico confitado y cebolla caramelizada de mostaza antigua.

Confit Iberian pork and caramelized onion with antique mustard.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Arroz con leche tostado. Caramelized rice pudding.

Sopa de yogurt y frutas. Yogurt and fruits soup.

Trufa + trufa. Truffle + Truffle

It's the most wonderful time of the year! 7 Dic - 6 Ene

23,80€

HORARIO DE COCINAS / KITCHEN HOURS: 13:00 - 16:00 * 20:30 - 23:30

El menú incluye agua y pan. De lunes a viernes mediodía y víperas a mediodía

Daily menu includes water and bread. From Monday to Friday afternoon and eves afternoon.

RESERVAS: 923 055 342 CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
RESERVATIONS: 923 055 342 PLEASE ASK OUR PERSONNEL ABOUT ALLERGIES INFORMATION

