



MENÚ RELAX

1 Entrante + 1 Segundo Plato (Pescado o Carne) + 1 Postre + 1 Ración de Pan + Agua y Vino Crianza (1/2L para 2 personas)

39€ por persona IVA incluido

Suplementos

Pan Extra: 1,5€/ración

Agua Extra:

Botella 0,5L: 2€

Botella 1L: 3€

Botella Agua con Gas: 3€

Café/ Infusión: 2,5€

Suplemento por menú compartido: 25% del precio del menú

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Caparrón de Anguiano

Croquetas de la Finca

Ensalada de Caprichos Gallegos con Pimiento de Tricio y Vinagreta de Mostaza

Atadillo de Puerros "Selección del Tío Félix" con Ajo Blanco

Milhojas de Foie "micuit" con Puré de Manzana y Tostaditas de Pan

Ensalada Campera

Sopa Tierra

PESCADOS

Merluza Asada con Verduras de Temporada

Merluza Albardada con Pimientos Asados

Sepia "Mar y Campo" con Emulsión de Ajo

Lomo de Bacalao al Ajoarriero y Patata Crujiente

Rodaballo Asado con Patatas Panadera

Taco de Atún con Crema de Marmitako y Trigueros salteados

CARNES

Callos y Morros al Estilo de la "Yaya"

Chuleta Premium (mínimo 2 personas)

*** Suplemento 6€/persona

Chateaubriand (mínimo 2 personas)

*** Suplemento 4€/persona

Láminas de Vaca con Terrina de Patata, Tocineta y Crema de Piquillo

Presa Ibérica con crema de Patata, Ajo y Perejil con sus Morritos Glaseados

Carrilleras Guisadas al Vino de la Finca con Parmentier de Patata

Magret de Pato con Verduritas Rehogadas y Confitura de Manzana

POSTRES

Tarta de Queso al Horno con Frutos Rojos

Texturas de Chocolate

Sorbete de Mango

Tarta de Manzana con Helado de Mango

Peras al Vino de la Finca con Helado de Queso y Granizo de nuestro Rosado

Torrija Caramelizada con Helado de Leche Merengada y Sopa de Chocolate