

Menú I

(Mínimo 4 pers.)



Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, “bacon” y gambas

Fondues de quesos con variedad de pan, manzana, zanahoria, apio, nueces, uva...

Picaña Black Angus

Postre

Sorbete de mango / Banoffee casero

Montelciego -Rioja- (Crianza) / Nox -Pinord-
Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 38€

(IVA incluido)



Menú II
(Mínimo 4 pers.)

Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, “bacon” y gambas

Provolone horneado con confitura de tomate

Carpaccion de solomillo de ternera

Papas Bravas

Ensalada con crujiente de pollo y gambas

Picaña Black Angus

Postre

Helado de almendra /Tarta de queso con mango

Montelciego -Rioja- (Crianza) / Nox -Pinord-

Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 40€

(IVA incluido)

Menú III

(Mínimo 4 pers.)



Entrantes

Pan con tomate, olivas y all i oli

Butifarrón flambeado con orujo

Rollitos de calabacín, “bacon” y gambas

Principal a elegir:

Pasta fresca rellena de setas, con mango, rucola, nueces,
parmesano y aceite de trufa

o

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gamgas

o

Entrecotte con sobrasada caramelizada

Postre

Helado de higos con ron / Banoffee casero

Viñedos de Altura -Ribera del D.- / Bardos -Verdejo-
Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 45€

(IVA incluido)