

# MENÚ FIN DE SEMANA

25 y 26 enero

## APERITIVO DEL CHEF

### PRIMEROS

**Ensalada** con Chopitos Crujientes

**Milhojas** de Verduras con Queso de Cabra

**Alubias** Pochas tradicionales con Guindillas de Ibarra

**Arroz** Caldoso con Chipirones y Gambas

**Sopa** de Pescado a la Donostiarra

**Croquetas** Gourmet de Rabo de Toro

### SEGUNDOS

**Sepia** con Cebolla Caramelizada y Alioli

**Bacalao** Frito con Piperrada

**Lubina** con Panaderas y Verduritas

**Rape** a la Plancha con Ajitos **(Extra+5€)**

**Cordero** de Navarra al Chilindrón

**Cachopo** de Ternera Relleno de Jamón y Queso

**Codillo** Asado a Baja Temperatura al Oporto

### POSTRES

**Crema** de Arroz con Leche con Helado de Creme Brulee

**Coulant** de Chocolate con Helado

**Mousse** de Piña, Galleta Tostada y Bombón Helado

**Tarta** de Queso, Frutos Rojos y Helado

**Cuajada** con Miel y Nueces

**Copa** Helada Tentazione di Caffè

Agua y a elegir por persona:

**Caña o Refresco o Agua con Gas o Gaseosa o Media Botella de Vino o Sidra**

*\*La Sidra se sirve solo para un mínimo de dos personas*

*\*Primer servicio de Pan Incluido, la reposición se cobrará 1€ por bollito*

*\*Compartir menú tendrá un suplemento de 7€ por persona en concepto de servicio*

**28 €**