

MENÚ 1

N1: MENÚ EJECUTIVO CHULETÓN

(Min 2 personas) – Menu de Grupos Nº 1
(de Lunes a Viernes)

ENTRANTES

El plato de cuchara del día

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de Vacuno Mayor a la brasa (1Kg para 2 comensales)
Patatas de Álava fritas en AOVE

POSTRE

Tarta de manzana casera

Pan

Agua Sierra de Cazorra
Aladro, DOCa Rioja

Precio por comensal: 29,00 € + iva

Croquetas caseras de Jamón Ibérico (Supl. comensal 2 €)

Torta de Morcilla con Emulsión de Piquillos (Supl. comensal 2,5 €)

Barón de Larrauri, crianza, DOCa Rioja (Supl. comensal 3,5 €)

MENÚ 2

N2: MENÚ DON PRODUCTO

(Min 2 personas) – Menu de Grupos Nº 2

ENTRANTES

Dados de Salmón marinado en casa con Arbequina y Café
Verduritas de Tudela a la brasa con alioli de azafrán
Torta de Morcilla con Emulsión de Piquillos
Pimientos del Piquillo, confitados al estilo Gorrotxategui

PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Lomo bajo de Vaca Frisona a la brasa laminado
- Nuestra exquisita Hamburguesa de Wagyu a la brasa
- Mollejas de Ternera Frisona glaseadas al PX
- Txipirones ibéricos salteados
- Tacos de Bacalao a nuestra romana

Las carnes se sirven acompañadas de Patatas de Álava fritas en AOVE

POSTRES

Postre casero a elegir

Pan

Agua Sierra de Cazorla

Barón de Larrauri, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 35,00 € + iva

Chuletón de Vaca Frisona (30 días maduración) (Supl. comensal 4 €) (1Kg para dos personas)

MENÚ 3

N3: MENÚ CHULETÓN VACA FRISONA

(Min 2 personas) – Menu de Grupos Nº 3

ENTRANTES

Ensalada de Tomate ECO con fresa de Pobes
Puerros en vinagreta (de nuestra finca de Tudela)
Txipirones Ibéricos
Torta de morcilla de Burgos con confitura de piquillo
Pimientos del Piquillo, confitados al estilo Gorrotxategui

PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Lomo de Bacalao a la brasa
- Chuletón de Vaca Frisona (30 días maduración)
(1Kg para dos personas)

POSTRES

Postre casero a elegir

Pan

Agua Sierra de Cazorla

Barón de Larrauri, crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 42,00 € + iva