

MENÚ FIN DE SEMANA

ENTRANTES

Ensalada de Tomate seleccionado con cebollica y atún

Surtido de Ibéricos

Fritos Variados

Revuelto de Hongos Beltza

Crema de Cigalas con tropezones del mar y picatostes

Tartar de atún

Ensalada de Jamón y Hongos

Carpaccio de Solomillo con virutas de parmesano y rucula

Tagliatelle negro de sepia con salsa frutti di Mare

Risotto de Hongos y foie con galleta de parmesano

Pulpo a la Gallega (suplemento 4,75€)

Jamón Ibérico (suplemento 8,50€)

SEGUNDOS

Bacalao al ajoarriero con langostinos y huevo frito

Chipirones a la plancha con tomate casse y patatas al vapor

Ventresca a la brasa al estilo Orio

Corvina a la brasa con tomate casse y refrito

Merluza al estilo Orio con panaderas

Arroz Abanda con gambas (mínimo 2 pax, sup.3,00€/pax)

Taco de Bacalao a la Brasa con refrito y panaderas (suplemento 2,00€)

Pluma Iberica a la brasa con setas y crema de patata

Callos y Morros guisadicos

Costillas de Cordero con patatas y pimientos de Gernika

Gorrín "pionegro" asado en su jugo con panaderas

Taco de manitas crujiente con salsa vizcaina y setas

Magret de Pato con salsa pimienta y hongos

Solomillo de Ternera a la brasa con patatas y piquillos (suplemento 2,00€)

Chuleta de Vaca Gallega a la brasa (suplemento 10,00€)

Cordero Lechal asado en su jugo (suplemento 5,00€)

Nuestro personal le informará de nuestros deliciosos platos re-

con productos de temporada

con producto de temporada

30,00 € + I.V.A Incluye Pan, Bodega Principe de Viana o cervezas, post

pimentón

mento 6,25 €)

amento 6,00€)

lizados

re o café.