



MENÚ RELAX

1 Entrante + Segundo Plato (Pescado o Carne) + 1 Postre + 1 Ración de Pan

39€ por persona IVA incluido

Suplementos

Pan Extra: 1,5€/ración

Café/ Infusión: 2,5€

Suplemento por menú compartido: 25% del precio del menú

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Plato de Cuchara

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 de la Finca

Entrante de Temporada

PESCADOS

Merluza Asada con Verduras de Temporada

Corvina al horno con crema de aceituna y setas salteadas

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

Lagarto con Parmentier de patata y verdura al horno

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

Tiramisú con Helado de Café

Melocotón Asado con Yogur y Granizado de nuestro Rosado

Torrija Caramelizada con Helado de Leche Merengada y Sopa de Chocolate