



MENÚ DEGUSTACIÓN "DE NUESTRAS COSTAS"

ENTRANTES

Ensalada de lomo de atún rojo y anchoas (marinados en casa)
Chipironcitos a la plancha (Pelayos) con 3 estilos de cebolla

2º PLATO

Rodaballo "al estilo de Guetaria" (a la brasa)

POSTRE: Torrija flambeada con chinchón dulce y helado de miel de romero

Blancos: Protos (D.O. Ribera de Duero) o Monopole (D.O. Rioja)

Precio: **50€** IVA incluido

MENÚ DEGUSTACIÓN "DE NUESTROS CAMPOS"

ENTRANTES

Morcilla de Munguia a la brasa, con pimientos rojos que asamos en casa
Hongos negros al horno con taquitos de jabugo

2º PLATO

Chuletón de ganado mayor a la brasa con pimientos rojos y patatas

POSTRE: Helado de cuajada con nueces caramelizadas

Vinos: Lar de Paula (D.O. Rioja Alavesa) o Paternina Banda Oro (D.O. Rioja Alta)

Precio: **50€** IVA incluido