

Menús especiales para celebraciones 2026

Menú N°1

Para empezar

Ensalada de burrata con anchoas y vinagreta de encurtidos
Hojaldrito de verduras y langostinos
Taquito de bacalao confitado con su pilpil y piperrada

Segundo plato

Carrillera de ibérico al vino dulce

Postre de la casa, Rioja de crianza y café

45€ IVA incluido

Menú N°2

Para empezar

Jamón ibérico
Ensalada de langostinos y bacon
Pimiento relleno de verduras y hongos
Rape al horno para 2 pax

Segundo plato

Solomillo a la plancha con patatas y verduras

Tarta tiramisú con helado, vino de crianza y café

60€ IVA incluido

Para reservar - **943 83 29 93** *Disponemos de menú infantil

Menú N°3

Aperitivo de la casa

Para empezar

Ensalada templada de boletus y foie fresco

Vieira al horno

Gambas de Palamós a la plancha

Lubina al horno con refrito

Segundo plato

Lechazo asado en su jugo

Postre de la casa, vino de crianza y café

72€ IVA incluido

Menú N°4

Aperitivo de la casa

Para empezar

Milhojas de foie, queso y manzana caramelizada

Ensalada de bogavante

Almejas a la marinera

Txangurro a la donostiarra

Segundo plato

Rape doble (para 2 personas)

Postre de la casa, vino de crianza y café

88€ IVA incluido