

Menú de la Cinta

Aperitiu

Olives de la terra · Aceitunas de nuestra tierra
Assortit de pastes de full farcides · Surtido de hojaldres

Entrants

Cabdell tendre i anxoves del Cantàbric amb salsa Romesco
Cogollo tierno y anchoas del Cantàbrico con salsa Romesco

Torrades de: pernil ibèric i d'anguila fumada amb mussolina
Tostaditas de: jamón ibérico y de anguila ahumada con mussolina

Llagostins saltejats · Langostinos salteados

Primer plat

Canelons casolans de carn i beixamel / Canelones caseros de carne con bechamel

Segons Plat (a escollir)

Bacallà gratinat amb una muselina suau d'all i oli
Bacalao gratinado con muselina de alioli

Filet de bou a la brasa amb salsa de foie / Solomillo de buey a la brasa con salsa de foie

Llobarro a l'esquena amb patates cuites / Lubina a la espalda, con patatas cocidas

Entrecot a la brasa o amb salsa rocafort / Entrecot a la brasa o con salsa roquefort

Postres (a escollir)

Goxua, dolç típic basc · Goxua, postre típico vasco
Pastisset amb moscatell

Boles de gelat de torró · Bolas de helado de turrón

Begudes

Vi negre · Vino tinto D.O. Rioja – Aranzubía
Vi blanc o negre · Vino blanco o tinto D.O. T. Alta
Aigua · Agua / Sidra natural (Autoservei)

Cafè i Brindis de cava Brut Nature

Preu per persona **37€** (IVA inclòs)

Refrescs, cerveses i licors es facturen a banda