







# MENÚ · CELEBRACIÓN

Jamón de bellota con pan tostado y su tumaca 

Foie de pato sobre cama de manzana verde  
con crujiente de pato y pistachos   SO<sub>2</sub>

Ensalada de bogavante con aguacate, vinagreta  
de pulpo, y gambones flambeados al brandy     

Zamburiñas a la plancha 

Ocurencia de foie a la parrilla con huevo a baja temperatura  
sobre nido de patata y virutas de jamón ibérico   \*

Langostinos tigres a la plancha 

Gorrín de raza Pio Navarro asado con ensalada SO<sub>2</sub>

Cordero lechal asado con ensalada SO<sub>2</sub>

Entrecot de buey con patatas y pimientos \*

Confit de pato con Oporto y manzana  SO<sub>2</sub>

Costillas de cordero con su guarnición \*

Carrilleras en su jugo con patata panadera SO<sub>2</sub>

Lechezuelas de cordero encebolladas

Bacalao al ajoarriero con panaderas 

Lomo de merluza al horno con panadera  SO<sub>2</sub>

Lubina a la espalda con ajicos al estilo Orio  SO<sub>2</sub>

Tarta milhojas de hojaldre con helado de vainilla  
y chocolate caliente     

**52,00€** IVA incluido.

Los platos con \* llevan un suplemento de 5,80€

## ALÉRGENOS INFORMACIÓN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



APIO



HUEVO



PESCADO



MOSTAZA



SÉSAMO



CACAHUETES



MOLUSCOS



LÁCTEOS



ALTRAMUCES



SULFITOS Y  
DIÓXIDO DE  
AZUFRE



SOJA

\* Las patatas fritas y los fritos, contienen:



**uslaer**  
· RESTAURANTE ·