

MENU DEGUSTACION

bajo petición previa y reserva

Ensalada de Calabacín con Jamón Ibérico y Escamas de Foie

Copa de Brandada de Bacalao con Bocartes,
Salmorejo y Crema de Ajo dulce Gratinado

Rape en salsa de Vermut Blanco y Chip de Alcachofa

Solomillo de Cordero en Panko con Aquenelle de Humus y Aire de Menta

Taco de Bizcocho de Naranja con Sopa de Chocolate

Agua Mineral

Precio por Persona: 25 euros IVA Incluido
Siempre con reserva previa

MENÚ INFANTIL

Raviolis con tomate
Hamburguesa
Helado
Agua y Refrescos

Precio por Persona: 12 euros IVA Incluido

Esta es nuestra propuesta de Menús tipo que podrá variar cada semana
Consultar a la hora de hacer la reserva

Se efectuará un 10 % de dto. a las personas alojadas en el Hotel

Cerrado domingo noche y lunes a medio día

MENÚ DEL DÍA

de lunes a viernes

Ensalada de queso de cabra a la plancha
Crema de marisco con bouquet de puerro frito
Fondo de alcachofas relleno de pisto al gratem
Revuelto de morcilla y piquillo

Entrecot a la plancha con sus pimientos
Merluza al horno con base de verduras
Lubina plancha con bilbaina
Picantón asado a la cerveza

Flan casero
Profiteroles con chocolate
Tarta de queso con chocolate
Fruta del día

Incluye bebidas y café

Precio por Persona: 15,95€ IVA Incluido

MENÚ FIN DE SEMANA

viernes noche y sábados

Sopa Castellana al plato
Morcilla de Burgos Frita con Chorizo Asado
Lechazo Churro Asado con su Ensalada
Postre del Abuelo

Bebidas:
Vino tinto Ribera del Duero, Agua y Café

Precio por Persona: 18€ IVA Incluido