

MENU DEGUSTACION

de lunes a domingo

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 EJECUTIVO

de lunes a viernes

Berenjena de marisco y base de americana

Hojaldre de bacalao y su vizcaína

Ravioli de calabaza y cordero sobre cremita de padrones

Ensalada templada de gulas y gambas

Solomillo ibérico al vino dulce con albarda de hojaldre

Carrillera ibérica con champiñones

Dorada al horno y bilbaína

Merluza parrilla con piperada y sala Jerez

Fruta del día

Tartufo de chocolate y vainilla

Tarta de manzana y crema

Sorbete de limón

Agua y Vino

Precio por Persona: 18€ IVA Incluido

MENÚ TIPICO BURGALÉS

de lunes a domingo

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: 28,50 € IVA Incluido