



MENÚ DE ENCARGO

ADRIAN 1

Entremeses Fríos

Jamón y Lomo Ibéricos

Ensalada de Ventresca, Gulas
Y Queso

Entremeses Calientes

Gambones a la Plancha (6/per.)

Almejas a la Marinera.

2º Platos (A elegir)

Entrecot al Gusto.

Rabo de Toro estofado.

Bacalao Bizkaina.

Lubina Bilbaína.

Postre

Crianza de la casa (Viña Real)

Agua, Pan y Café

Precio: 38 € IVA incluido

ADRIAN 2

Entremeses Fríos

Jamón y Lomo Ibéricos

Ensalada de Rape, Cebolla
Caramelizada y Langostinos

Entremeses Calientes

Setas a la Provenzal.

Gambones a la Plancha(6/per.)

2º Plato

1/2 Bakalao al txakoli con
Piperrada

1/2 Carrilleras Ibéricas en su
Jugo

Postre

Crianza de la casa (Viña Real)

Agua, Pan

Precio: 44 € IVA incluido

**Con Escoces o
Valenciano 47 €** IVA incluido

ADRIAN 3

Entremeses Fríos

Fritos Variados

Ensalada de Cecina y Pate con
Tostas de Pan

Entremeses Calientes

Espárragos Asados con Paté y
Oporto.

Hojaldre Relleno Verduritas y
Salsa de Piquillos.

2º Platos

½ Medallón de Rape a la
americana
y

½ Solomillo con Guarnición.

Tarta de San Marcos

Crianza de la Casa (Viña Real)

Agua, Pan

Precio: 52 € IVA incluido

Los menús confirmados y no servidos se facturarán al 50%

Todos los menús pueden ser modificados y confeccionados a medida (consulta precios)



Si es alérgico a algún producto, comuníquese a su camarero/a. Le atenderá gustosamente.