



# 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: 39 €** IVA incluido

## ADRIAN 2

### Entremeses Fríos

Surtido de Ibéricos

Ensalada templada de bacalao,  
Cebolla Caramelizada y  
Langostinos

### Entremeses Calientes

Setas a la Provenzal.

Gambones a la Plancha(4/per).

### 2º Plato

$\frac{1}{2}$  ración Lomos de merluza  
con refrito de tomate y  
pimentón

$\frac{1}{2}$  ración Rabo estofado

Postre

Crianza de la casa (Viña Real)

Agua, Pan

**Precio: 46 €** IVA incluido

Con Escoces o Valenciano

**49 €** IVA incluido

## ADRIAN 3

### Entremeses Fríos

Jamón y lomo ibéricos

Ensalada de cecina y pate con  
tostas de pan de pasas y  
nueces

### Entremeses Calientes

Hojaldre relleno de verduritas  
y hongos sobre bresaola.

Gambones a la Plancha(4/per).

### 2º Platos

$\frac{1}{2}$  ración Chipirones a la  
plancha encebollados.

Sorbete al cava de limón

$\frac{1}{2}$  ración Solomillo con  
guarnición.

Tarta de San Marcos

Crianza de la Casa (Viña Real)

Agua, Pan

**Precio: 56 €** IVA incluido

Para el postre se podrá elegir una de nuestras tartas. Consultar al reservar.

En los menús, se podrá combinar con cordero asado, previo aviso del número de comensales que lo desean.

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.