



MENÚS DE ENCARGO

ADRIAN 1

Entremeses Fríos

Jamón y Lomo.

Ensalada de Ventresca y Gulas.

Entremeses Calientes

Langostinos Plancha (6/ per.).

Almejas a la Marinera.

2 º Platos (A elegir)

Entrecot al Gusto.

Rabo de Toro estofado.

Bacalao Bizkaina.

Lubina Bilbaína.

Postre

Crianza de la casa

Agua, Pan y Café

Precio: 37 € IVA incluido

ADRIAN 2

Entremeses Fríos

Cecina (denominación origen)
con bresaola y picatostes.

Entremeses Calientes

Setas a la provenzal.

2 º Plato

Cordero asado con patata
panadera, acompañado de
ensalada de lechuga y
cebollita.

Postre

Crianza de la casa

Agua, Pan

Precio: 42 € IVA incluido

**Con Escoces o
Valenciano 45 €** IVA incluido

ADRIAN 3

Entremeses Fríos

Jamón y Lomo.

Ensalada de Rape, cebolla
caramelizada, setas y
Langostinos.

Entremeses Calientes

Espárragos Asados con paté y
Oporto.

Pimientos rellenos de sepia,
verduritas y salsa de piquillos.

2 º Platos

$\frac{1}{2}$ Bakalao al Pil Pil.

y

$\frac{1}{2}$ Solomillo con Guarnición.

Tarta de San Marcos

Crianza de la Casa

Agua, Pan y Café

Precio: 50 € 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.