



Menú 1

PRIMER PLATO

(A compartir)

Foccacia de tomate, ajitos, mozzarella fresca y aceite de oliva virgen

Croquetas caseras melosas de jamón ibérico

SEGUNDO PLATO

Gnoquis de patata con Gorgonzola, Parmesano y Pecorino

Spaguetti alla Carbonara

Pizza pepperoni con tomate, mozzarella fresca y parmesano

Lasagna bolognesa con bechamel, mozzarella fresca y parmesano

POSTRES

Pannacotta con frutos del bosque

Sorbete natural de mango

VINOS

Tinto Solar Viejo (D.O RIOJA)

Lambrusco Tinto / Rosado (E. Romagna-Italia)

Café o infusiones

Agua mineral, caña y refrescos

Precio por persona 25€ (IVA incluido)





Menú 2

PRIMER PLATO

(A compartir)

Pan cristal con parmesano
Ensalada de quesos de cabra con bacón, nueces, lechugas
variadas

Croquetas melosas de jamón

SEGUNDO PLATO

Ravioli de ternera con salsa de Boletus

Escalopines de ternera plancha con salsa marsala

Spaguettis alla Genovese con ternera picada, cebolla, zanahoria y
vino blanco

Salmón a la plancha con verduras frescas salteadas y patatas
confitadas

POSTRES CASEROS

Tiramisu, bizcocho con café, huevo, mascarpone y Amaretto

Sorbete natural de mango

Panacotta con frutos del bosque

VINOS

Tinto viña Ederra (D.O RIOJA)

Lambrusco Tinto / Rosado (E. Romagna-Italia)

Café o infusiones

Agua mineral, caña y refrescos

Precio por persona 30€ (IVA incluido)





Menú 3

PRIMER PLATO

(A compartir)

Foccacia clásica de cebolla y ajo

Queso provolone fundido con tomates cherry y oregano

Carpaccio de ternera con láminas de parmesano y rucula

SEGUNDO PLATO

Lasagna de ternera con salsa de foie de pato

Entrecote de ternera a la plancha con patatas y verduritas

Escalopines de ternera plancha con salsa de setas y aceite de trufa

Lomo de bacalao en salsa de tomates asados y albahaca

POSTRES CASEROS

Tiramisu, bizcocho con café, huevo, mascarpone y Amaretto

Sorbete natural de limón

Panacotta con fresas laminadas y chocolate belga

VINOS

Tinto viña Ederra (D.O RIOJA)

Lambrusco Tinto / Rosado (E. Romagna-Italia)

Café o infusiones

Agua mineral, caña y refrescos

Precio por persona 35€ (IVA incluido)





Menú 4

PRIMER PLATO

(A compartir)

Ensalada Caprese con mozzarella de bufala fresca, tomate a rodajas y albahaca

Bruschetta crujiente de foie de pato, rúcula y salmón ibérico

Calamares a la andaluza con all i oli

SEGUNDO PLATO

Tagliatelle salteados con Boletus, gambas y virutas de trufa negra

Raviolis rellenos de cangrejo con salsa de gambas rojas

Lomo de bacalao sobre salteado de ajos tiernos, zanahorias tomates cherry y aceite de oliva virgen

Solomillo de ternera con patatas fritas salteadas con ajitos y verduras

POSTRES CASEROS

Piña natural laminada

Tiramisu, bizcocho con café, huevo, mascarpone y Amaretto

Sorbete natural de fresa

Panacotta con frutos del bosque

VINOS

Tinto viña Eterra (D.O RIOJA)

Lambrusco Tinto / Rosado (E. Romagna-Italia)

Café o infusiones

Agua mineral, caña y refrescos

Precio por persona 40€ (IVA incluido)

