

PRIMEROS.

*Ensalada de tomate de temporada rallado con ventresca y cebolla roja. ***

*Revuelto de perretxikos con aceite trufado. ***

Tallarines con mejillones y almejas.

Ajo blanco de cerezas y remolacha con su guarnición.

*Arroz con costilla y secreto ibérico. ***

Pencas rellenas con salsa de almendras.

SEGUNDOS.

*Cordero lechal asado con ensalada verde y cebolleta. ***

*Rabo estofado al vino de Rioja Alavesa con cremoso de patata y pistachos. ***

*Abanico ibérico con patata alavesa y pimientos del país. ***

*Chuleta de "Goya" (400 gr.) a la **brasa** con piquillos asados. **
(10,00€ Suplemento)*

*Merluza a la **brasa** con arroz meloso de boletus. ***

Corvina asada con cebolla frita y boniato.

*Rodaballo al txakoli con verduras salteadas. **
(5,00€ Suplemento)*

**** APTO PARA CELÍACO**

Postres caseros.

Pan, Agua, postre y vino de año.

MENÚ 25€ (IVA incluido)