

# Menú de grupo

Productos locales  
de km. 0

Cocinado tradicional  
y a fuego lento

  
San  
Roque  
convento siglo XVII

## Menú Convento 1

### Entrantes

Dalky de espuma de hongos sobre cremoso de ibéricos  
Ensaladilla rusa del convento hecha a mano  
Pastel de puerros y gambas sobre crema de Martini blanco

### Principal a elegir

Bacalao estilo club ranero  
Costilla glaseada a baja temperatura con patatas ratte salteadas

### Postre

Coulant de chocolate blanco sobre base de toffe

*35€ I.V.A. incluido*

*Eligiendo medio plato de pescado y medio de carne, 42€ I.V.A. incluido*

## Menú Convento 2

### Entrantes

Micuit con confitura casera y pan de pasas y nueces  
Croquetas con leche fresca de oveja  
Milhojas de berenjena sobre bizkaina y lascas de bacalao al pil pil

### Principal a elegir

Merluza a la plancha con vinagreta de avellana y trigueros salteados  
Carrillera Ibérica con parmentier de patata trufada

### Postre

Pantxineta templada con crujiente de almendras

*43€ I.V.A. incluido*

*Eligiendo medio plato de pescado y medio de carne, 50€ I.V.A. incluido*

## Menú Convento 3

### Entrantes

Paleta Ibérica de bellota D.O. Guijuelo  
Ensalada de bacalao  
Pimientos rellenos de txangurro sobre salsa de marisco

### Principal a elegir

Sapito a la plancha con arroz y crudité y aliño de mostaza  
Lomo bajo de txuleta con patata especiada con toque de mantequilla

### Postre

Tarta de queso

*50€ I.V.A. incluido*

*Eligiendo medio plato de pescado y medio de carne, 58€ I.V.A. incluido*

*Todos los menús incluyen vinoteca*

*Pekatu*

*D.O. Rioja Crianza*

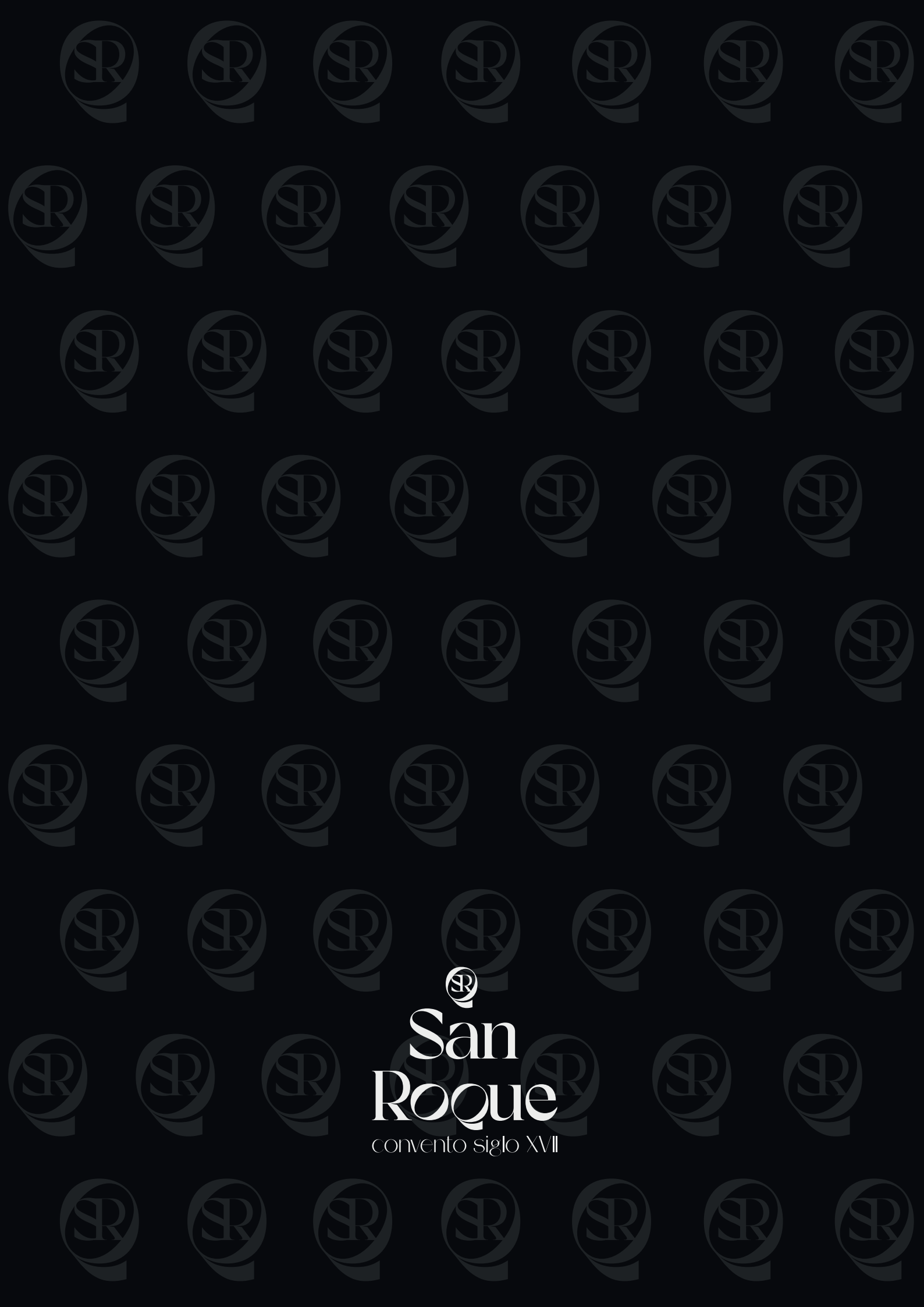
*Blanco 100% Viura*

*Cerveza, refrescos, agua*

*Adaptamos todos nuestros menús a personas veganas, alérgicas o intolerantes*

*Reserva a mesa completa mínimo 4 personas y con 48 horas de antelación*

*El restaurante se reserva el derecho a cambio de menú, sujeto a disponibilidad de producto*



San  
Roque

convento siglo XVII