

MENÚS CONVENTO

*Puede ser que estos menús no estén actualizados en nuestra página web y rrss.
Por favor, confirma con el restaurante previo a tu reserva.



MENÚ CONVENTO N°1

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

Bacalao estilo club ranero.

o

Costilla glaseada a baja temperatura con patatas ratte salteadas

Coulant de chocolate blanco sobre base de toffe

35€ IVA Incluido

Con media de pescado y media de carne 42 IVA Incluido



MENÚ CONVENTO N°2

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

Merluza a la plancha con vinagreta de avellana y trigueros salteados

o

Carrillera Ibérica con parmentier de patata trufada

Pantxineta templada con crujiente de almendras

43€ IVA Incluido

Con media de pescado y media de carne 50 € IVA Incluido



MENÚ CONVENTO N°3

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

Sapito a la plancha con arroz y cruditex y aliño de mostaza

o

Lomo bajo de txuleta con patata especiada con toque de mantequilla

Tarta de queso

50€ IVA Incluido

Con media de pescado y media de carne 58 € IVA 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 productos.