



PROPUESTAS PARA LA TEMPORADA DE VERANO 2008

Propuestas con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda
y tinto D.O. Rioja, agua
cerveza, refrescos, y café.

MENÚ N° 1 PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO

-- Para compartir --

Bloc de Foie con Compota de Membrillo
Ensalada de puerros con manzana y uvas a la vinagreta de mostaza
Revuelto de bacalao con pimientos

-- a elegir --

Lomitos de Dorada asados con almejas, setas y jamón

○

Solomillo de cerdo albardao con salsa a las cinco pimientos

○

Taquitos de ternera marinados al aroma de naranja y curry sobre
cama de verduritas

--

Cassatta "Los Italianos"

MENÚ 2 PRECIO: 44 € IVA INCLUIDO

-- Para Compartir --

Ensalada de Queso de Cabra

-- Individual--

Cestita de frutos de mar con risotto de calamarcitos

Y

Gazpacho

-- a elegir --

Bacalao confitado con hierbabuena y su vizcaína

O

Carrillada de Ternera en su jugo

--

Tarta de Piononos

MENÚ 3 PRECIO: 48 € IVA INCLUIDO

-- Para compartir --

Ensalada de Aguacate

-- Individual--

Hojaldre relleno de morcilla, espinacas y piñones

Y

Salmorejo

-- a elegir --

Rodaballo Asado con mejillones y hebras de jamón de pato

O

Presa ibérica infusionado a las dos manzanillas con salsa de cabrales

--

Tarta Helada "Los Italianos"

MENÚ N° 4 PRECIO: 57 € IVA INCLUIDO

Bombones de Foie fresco

Vieiras asadas

Chupito de Gazpacho de Mango

--

Lomito de lubina salvaje confitada con vainilla

Y

Solomillo de Ternera a la Parrilla, boletus y milhojas de patatas nory

--

Bizcocho de canela, espuma de café irlandés y helado de vainilla

Los menús son susceptibles de modificación según las preferencias del cliente.

A partir de 25 comensales se elegirá un único segundo plato que será comunicado, por parte del cliente, con cinco días de antelación