

MENÚ COMUNIONES



Menú N°1

60,00 € IVA INCLUIDO

*Nuestro tiesto de ensaladilla de
txangurro y anchoas*

*Espárragos estofados con setas y
delicias de pato*

*Lomo de bacalao confitado, cama de
ajoarriero de bogavante y su pilpil*

*Brocheta de solomillo de vaca con yuca
frita y romesco de piquillos*

Degustación de postres

Tartita de chocolate en dos texturas

*Tarta rota de queso con frutos del
bosque*

Café
Vino

Alex Muñica

MENÚ COMUNIONES



Menú N°2

65,00 € IVA INCLUIDO

Espárragos naturales con ceviche de langostinos

Rollito de alcachofas con bacalao en salsa verde

Lomo de rodaballo al horno con su pilpil de refrito, tomate con solera y vinagreta de boletus

Taco de cochinillo a baja temperatura con terrina de patata y ensalada

Degustación de postres

Pantxineta de crema y manzana

Nuestra versión del tiramisú

Café
Vino



Alex Muñica



PLATOS COMPLEMENTARIOS

Frios

Carpaccio de pulpo, patata, aceite y pimentón

Gazpacho de espárragos con salpicon de mariscos

Tataki de atún sobre ensaladilla de bonito

Calientes

Hojaldre de txangurro al horno

Juliana de piquillos confitados con papada de cerdo ibérico

Patata rellena de bacalao con almejas en salsa verde

Vieira al horno sobre cama de setas y verduras

MENÚ COMUNIONES



Pescados

*Lomo de merluza con pisto de
mejillones*

*Crepes de txangurro, homenaje a Juan
Mari Arzak*

*Lomitos de rape al horno con vinagreta
y panaderas*

Carnes

*Taco de cordero deshuesado a baja
temperatura en su jugo con panaderas
Rabo de toro deshuesado con salsa de
vino tinto*

*Lingote de Pularda trufada en su jugo
con manzana y pasas*

MENÚ COMUNIONES



Postres

- Torrija de naranja con chocolate*
- Cuajada casera, frutos del bosque y
galleta rota de nuez*
- Sopita de fresas, bizcocho de naranja y
helado de mantecado*
- Cremoso de queso, sopita de cítricos y
galleta rota de nuez*

