



MENÚ PAREJAS Nº 1

*** ENTRANTES***

(al centro a compartir)

Queso de cabra quemado a la miel de caña
Croquetas de jamón con mayonesa de arándanos

*** PRINCIPALES ***

(a escoger uno cada uno)

Solomillitos de cerdo con patatas
Merluza a la tempura con salsa de mariscos

*** POSTRES ***

Postre de la casa a compartir
Café e infusiones

*** BEBIDAS ILIMITADAS ***

durante la cena o comida de:

Aguas, refrescos, sangrías, cañas y
vinos tintos, rosados y blancos, todos con D.O.

PRECIO: 30€/ persona. IVA incluido

**Todos los menús tienen incluido 1 servicio de pan,
el servicio es completo a mesa**

*** Cualquier duda con ALÉRGENOS puede solicitarle la carta
de alérgenos a nuestro personal ***



MENÚ PAREJAS N° 2

*** ENTRANTES***

(al centro a compartir)

Queso de cabra quemado a la miel con finas hierbas
Croquetas caseras con alioli de miel y arándanos
Ensalada de queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza

*** PRINCIPALES ***

(a escoger uno cada uno)

Confit de pato al Pedro Ximénez
Secreto confitado con patatas rústicas y cebolla caramelizada
Suprema de salmón a la plancha con salsa de mariscos
Bacalao crujiente con fumé de mariscos

*** POSTRES ***

Postre de la casa a compartir
Café e infusiones

*** BEBIDAS ILIMITADAS ***

durante la cena o comida de:

Aguas, refrescos, sangrías, cañas y
vinos tintos CRIANZA, ROSADO DE NAVARRA y
BLANCOS 100% verdejos, todos con D.O.
Copa de cava o sidra

PRECIO: 35€/ persona. IVA incluido

**Todos los menús tienen incluido 1 servicio de pan,
el servicio es completo a mesa**



MENÚ CELEBRACIONES Y GRUPOS (para grupos a partir de 3 personas completo a mesa)

*** ENTRANTES***

(al centro a compartir)

Queso de cabra quemado a la miel con finas hierbas
Tabla de patés variados con mermelada de frutas
Croquetas de jamón con mayonesa de arándanos
Ensalada Ático con vinagreta trufada y mostaza

*** PRINCIPALES ***

(uno por comensal)

Confit de pato laqueado con patatas rústicas
Solomillitos de cerdo con reducción de P. Ximénez
Merluza a la plancha con salsa verde
Bacalao crujiente con fumé de mariscos y pescado

*** POSTRES ***

Postre de la casa a compartir
Café e infusiones

*** BEBIDAS ILIMITADAS ***

durante la cena o comida de:

Aguas, refrescos, sangrías, cañas y
vinos tintos CRIANZA, ROSADO DE NAVARRA y
BLANCOS 100% verdejos, todos con D.O.

PRECIO: 30€/ persona. IVA incluido

**Todos los menús tienen incluido 1 servicio de pan,
el servicio es completo a mesa**

**COPAS: cubatas y gintonics 5€ (marca blanca)*