

# MENÚ

---

# EJECUTIVO

## APERITIVO

PROFITEROL DE FOIE GRAS CON MIEL Y MOSTAZA ANTIGUA

## PRIMER PLATO

PURRUSALDA DONISTIARRA  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE TOMATE RAF  
TIMBAL DE HUEVO, CUAJADO CON AJETES Y JAMÓN

## SEGUNDO PLATO

SUPREMA DE SALMÓN EN COCA A LAS CINCO ESPECIAS CHINAS, HOJAS VERDES Y  
VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS  
PRESA IBÉRICA MARCADA A LA PLANCHA SOBRE PISTO DE PATATA Y SETAS CON SALSA DE  
PEDRO XIMÉNEZ  
SOLOMILLO DE TERNERA, JUGO DE ROMERO Y PATATAS DELUXE (SUPLEMENTO 10€)

## POSTRE

TARTA SAN MARCOS CON SIROPE DE FRUTOS DEL BOSQUE  
TEXTURA MELOSA DE HUEVO Y LECHE CON SU CARAMELO  
MACEDONIA DE FRUTAS CON SORBETE DE LIMÓN

**19,00 € IVA INCLUIDO**

PAN, AGUA Y UNA COPA DE VINO INCLUIDO

Si no desea realizar el menú completo, los platos serán facturados de manera individual, por unidad e iva incluido.  
Primeros platos: 9,00 €, Segundos platos 13,00 € (si fuera Solomillo de Ternera +10 € de suplemento) Postres: 5,00 €

**MENÚ VÁLIDO DE DOMINGO NOCHE A VIERNES MEDIO DÍA**

FESTIVOS NO INCLUIDOS