

COMPARTIENDO COMO BUENOS HERMANOS

PLATOS AL CENTRO

TABLA DE ABACERÍA

Taquitos de salchichón trufado y rocas de queso Grana Padano.

ENSALADILLA CLÁSICA DE ATÚN

Con su mayoatún y brotes verdes

BRAVAS

Con su salsa de toda la vida y ali oli casero.

GYOZAS CASERAS

A elegir entre carne y setas o carne y cebollino chino

MILANESA DE TERNERA

Con huevo a baja temperatura, trufa y parmesano rallado

POSTRE

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS O TARTA MUERTE POR EL CHOCOLATE

BEBIDAS

2 Bebidas a elegir entre cerveza de bodega Estrella Galicia, tinto crianza Protos rioja, blanco Marina Frizzante, Bicos albariño DO Rias Baixas, refrescos o agua.

P.V.P. 26€ / PERSONA

Estos menús podrán reservarse como mínimo para cuatro comensales con, al menos, 24 horas de antelación teniendo en cuenta que todos los participantes deberán acogerse al mismo menú. En el caso de que el número total de comensales no sea múltiplo de cuatro, se adaptarán los platos y raciones a su número real. La barra libre de bebidas dará comienzo cuando al menos el 80% de los comensales contratados se encuentren en el establecimiento. Las bebidas que se pidan antes, y después de la misma deberán ser abonadas. Ambos menús pueden contener alérgenos, por lo que son susceptibles de ser modificados, adaptados y personalizados al gusto del cliente, siempre respetando el precio de partida de éstos. Si lo prefiere, póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de elaborar un presupuesto a medida.

AL COMPÁS DEL WOK

PLATOS AL CENTRO

CROQUETAS DE TXULETA

Con su mayonesa de mojo picón

ENSALADILLA CLÁSICA DE ATÚN

Con su mayoatún y brotes verdes

CHOCOS FRITOS

Con ensalada de canónigos y tomatito cherry

INDIVIDUALES (A elegir entre...)

CANELÓN DE POLLO ASADO (2 PAX)

Con bechamel de trufa y granna padano

PEPITO DE PULLED PORK

Con cheddar y rotes verdes

LASAÑA CRUJIENTE

Al estilo tikamasala

WOK DE NOODLES

Con carne y verduritas recién cortadas

POSTRE (2 pax)

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS O TARTA MUERTE POR EL CHOCOLATE

BEBIDAS

2 Bebidas a elegir entre cerveza de bodega Estrella Galicia, tinto crianza Protos rioja, blanco Marina Frizzante, Bicos albariño DO Rias Baixas, refrescos o agua.

P.V.P. 36€ / PERSONA

Estos menús podrán reservarse como mínimo para cuatro comensales con, al menos, 24 horas de antelación teniendo en cuenta que todos los participantes deberán acogerse al mismo menú. En el caso de que el número total de comensales no sea múltiplo de cuatro, se adaptarán los platos y raciones a su número real. La barra libre de bebidas dará comienzo cuando al menos el 80% de los comensales contratados se encuentren en el establecimiento. Las bebidas que se pidan antes, y después de la misma deberán ser abonadas. Ambos menús pueden contener alérgenos, por lo que son susceptibles de ser modificados, adaptados y personalizados al gusto del cliente, siempre respetando el precio de partida de éstos. Si lo prefiere, póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de elaborarles un presupuesto a medida.

ESTE ESTÁ SEMBRAO

PLATOS AL CENTRO

TABLA DE ABACERÍA

Taquitos de salchichón trufado y rocas de queso Grana Padano.

ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO

Con su mayogamba y brotes verdes

CROQUETAS DE TXULETA

Co su mayonesa de mojo picón

CHOCOS FRITOS

Con ensalada de canónigos y tomatito cherry

INDIVIDUALES (A elegir entre...)

PLUMA IBÉRICA

Con sus patatas y salsa al whisky

MILANESA DE TERNERA

Con huevo a baja temperatura, trufa y parmesano

BURGUER LA BARRA

Con cebolla crujiente, pulled pork, tomate, lechuga y su pan brioche

WOK DE NOODLES

Con carne y verduritas recién cortadas

POSTRE (4 pax)

Tarta de queso con frutos rojos o Torrija casera de pan brioche

BEBIDAS

BARRA LIBRE Bebidas a elegir entre cerveza de bodega Estrella Galicia, tinto crianza Protos rioja, blanco Marina Frizzante, Bicos albariño DO Rias Baixas, refrescos o agua.

P.V.P. 46€ / PERSONA

Estos menús podrán reservarse como mínimo para cuatro comensales con, al menos, 24 horas de antelación teniendo en cuenta que todos los participantes deberán acogerse al mismo menú. En el caso de que el número total de comensales no sea múltiplo de cuatro, se adaptarán los platos y raciones a su número real. La barra libre de bebidas dará comienzo cuando al menos el 80% de los comensales contratados se encuentren en el establecimiento. Las bebidas que se pidan antes, y después de la misma deberán ser abonadas. Ambos menús pueden contener alérgenos, por lo que son susceptibles de ser modificados, adaptados y personalizados al gusto del cliente, siempre respetando el precio de partida de éstos. Si lo prefiere, póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de elaborar un presupuesto a medida.