



MENÚ 1

Crema de mariscos con picadillo de gambas y langostinos
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína
Entrecote de buey a la parrilla con patatas panaderas y verduras glaseadas
Tarta de Selva Negra con helado de mus de turrón y avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 65,50€ + iva



MENÚ 2

Espárragos gordos de Navarra con salsa mahonesa y rosa
Bacalao al estilo Gaztelubide
Sorbete de limón al cava
Solomillo de buey al vino tinto con patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Tarta de San Marcos tostada con helado de mus de turrón
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 68,50€ + iva



GAZTELUBIDE

MENÚ 3

Cogollos de Tudela con salmón ahumado
Medallones de merluza a la romana con pimientos asados
Sorbete de limón al cava
Entrecotte de buey a la brasa con patatas panaderas
Crujiente de hojaldre relleno de crema pastelera y nata con helado de mus de turrón y
avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 69,80€ + iva



MENÚ 4

Langostinos de Sanlúcar con salsa mahonesa y rosa
Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína
Sorbete de limón al cava
Pierna/Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre
Tarta de tiramisú con helado de mus de turrón y avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 72,80€ + iva



GAZTELUBIDE

MENÚ 5

Crema de langosta con picadillo de gambas y langostinos
Medallones de merluza de pincho a la sidra con patatitas perdiz
Sorbete de limón al cava
Chuletón de ternera gallega con patatas panaderas y pimientos del piquillo
Tarta de frambuesa rellena de nata con helado de mus de turrón y avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 74,50€ + iva



MENÚ 6

Crema fina de nécoras con tartar de gambas y langostinos
Lomitos de lubina salvaje con crema de puerros y verduritas salteadas
Sorbete de limón al cava
Chuletón de ternera blanca de Ávila con patatas panaderas y pimientos del piquillo
Crujiente de hojaldre relleno de crema pastelera y nata con helado de mus de turrón y
avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 74,50€ + iva



MENÚ 7

MENÚ

Ensalada de salmón ahumado de Noruega
Filetes de lenguado napados con crema caliente de chalotas y Txacolí con nieve de cibulette
Sorbete de limón al cava
Entrecotte de buey a la parrilla con patatas panaderas y pimientos del piquillo
Tarta de yogurt y melocotón con helado de mus de turrón y avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 76,00€ + iva



MENÚ 8

Crema fría de melón con virutas de jamón de Jabugo
Filetes de lenguado napados con crema caliente de chalotas y Txacolí con nieve de cibulette
Sorbete de limón al cava
Medallones de solomillo de buey al vino tinto con patatas panaderas y pimientos del piquillo
Tarta tostada de San Marzos rellena de nata y trufa con helado de mus de turrón y avellanas
Vinos Blancos de Rueda y Tintos de Rioja
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.
Precio: 78,80€ + iva



MENÚ 9

Langostinos de Sanlúcar con salsas mahonesa y rosa
Lomitos de merluza a la romana con pimientos asados
Sorbete de limón al cava
Entrecotte de buey a la parrilla con patatas panaderas
Crujiente de hojaldre relleno de crema pastelera y nata con helado de mus de turrón y
avellanas
Vino Blanco Albariño y Tinto de Rioja reserva
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 84,00€ + iva



MENÚ 10

Langostinos de Sanlúcar con salsas mahonesa y rosa
Lubina salvaje al horno con aroma de azafrán y verduritas salteadas
Sorbete de limón al cava
Chuletón de ternera blanca de Ávila a la parrilla con patatas panaderas y pimientos del
piquillo
Tarta de tiramisú con helado de mus de turrón y avellanas
Vino Blanco Albariño y Tinto de Rioja reserva
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 88,00€ + iva



MENÚ 11

Pieza de Bogavante cocido de 700 gramos con salsa mahonesa
Filetes de lenguado con crema caliente de chalotas y Txacolí con nieve de cibulette
Sorbete de limón al cava
Entrecotte de buey a la parrilla con patatas panaderas y pimientos del piquillo
Tarta de frambuesa y nata con helado de mus de turrón y avellanas
Vino Blanco de Rueda y Tinto de Rioja reserva
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 95,00€ + iva



MENÚ ESPECIAL

Ensalada templada de Bogavante al aceite de oliva virgen extra
Medallones de merluza a la sidra con patatitas perdiz
Sorbete de limón al cava
Medallones de solomillo al escalope de foie con patatas panaderas y pimientos del piquillo
Tarta crujiente de hojaldre rellena de crema pastelera y nata con helado de mus de turrón y avellanas
Vino Blanco Albariño y Tinto de Rioja reserva
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, Licor y Cava Brut.

Precio: 112,00€ + iva



MENÚ NIÑOS

MENÚ

Entremeses variados
Escalope de ternera blanca de Ávila con patatas fritas
Tarta Gaztelubide con helado de mus de turrón
Refrescos, limonadas, agua mineral

Precio: 42,00€ + iva