

# EL HOMENAJE

Mínimo dos personas

## ENTRANTES

Jamón ibérico (centro)

Ensaladilla con gambas y salsa rosa sobre picadillo de cogollos (individual)

Hojaldre de Foie con hongos y puré de manzana (individual)

## PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Lubina estilo "Orio"

Merluza estilo "Orio"

Lenguado en salsa "Menier"

Sepia a la plancha

Entrecot de ternera con salsa Roquefort o Pimienta

Chuleta de ternera

1/2 paletilla de cordero al horno con patatas panadera

Jarrete de cordero con setas

Rabo de toro

Chuletón (suplemento 3€)

Solomillo (suplemento 3€)

## POSTRES

Tarta con helado Conttessa

Sorbete de limón al cava

Cuajada de la montaña

Postre casero (Flan, natillas o arroz con leche)

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Copa de helado

## CAFÉ

### Bodega:

Tinto Crianza Malón de Echaide

Blanco y rosado D.O. de Navarra

Agua mineral

**28€** (IVA incluido)

-Incluye 1 botella de vino de la casa y 1 de agua cada 4 personas.

-No incluye repetición de bebidas indicadas. Se abonarán aparte.

-No incluye otros vinos ni otras bebidas no indicadas en este menú (cervezas, refrescos...). Se abonarán aparte.