

MENÚ

# EL HOMENAJE

Mínimo 2 personas

## ENTRANTES

Jamón Ibérico (*centro*)

Timbal de bacalao con gambas sobre cama de piquillos (*centro*)

Hojaldre de foie con hongos y puré de manzana (*individual*)

## PLATO PRINCIPAL (*a elegir*)

Lubina estilo "Orio"

Lomo supremo de bacalao con ajetes verdes

Rodaballo al horno

Sepia a la plancha

Entrecot de ternera con salsa Roquefort o pimienta

Chuletón de vaca (*Suplemento 5€*)

Solomillo de ternera (*Suplemento 5€*)

1/2 paletilla de cordero al horno con patatas panadera

Jarrete de cordero con setas

## POSTRE

Tarta con helado contesa

Tarta cremosa de queso con helado de vainilla

Sorbete de limón al cava

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Cuajada de oveja

Postre casero (flan, natillas o arroz con leche)

## CAFÉ

### Bodega:

Tinto crianza Malón de Echaide

Blanco y rosado D.O. Navarra

Agua mineral

28,00 € por persona  
IVA incluido



LA PARRILLA  
RESTAURANTE

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

-No incluye repetición de bebidas indicadas. Se cobrarán a parte

-No incluye otras bebidas no indicadas en este menú (cervezas, refrescos...). Se cobrarán a parte