








\*A partir de 10 personas





### Primeros

-  Ensalada templada de queso de cabra con nueces, aderezo de miel y mostaza **(vegano sin queso ni miel)**.
-  Arroz meloso de trigueros con jamón **(vegano sin queso ni jamón)**.

### Segundos

-  Crocante de arroz y verduras con alga wakame y confitura de piquillo. \*
-  Lubina al horno estilo Orio con refrito sobre panaderas. \*
-  Codillo de cerdo a baja temperatura con padrones y patata panadera. \*
-  Estofado de toro con salsa parmentier.
-  Taco de entrecot a la plancha con piquillo y patatas.\*

### Postres

-  Torrija de brioche caramelizada.
-  Sorbete de mojito.
-  Brownie de chocolate con nueces.\*
-  Tarta de queso con galleta salada **(apto celiaco sin galleta)**.

### Bebidas

(botella de 75 cl. cada 2 personas)

Botellín de agua o refresco (ud.)

Cañón de cerveza (ud.)

Jarra de cerveza (l.)

Sidra (botella)

Blanco Rueda (botella)

Rosado (botella)

Tinto Crianza Navarro (botella)

Tinto Crianza Rioja (botella)

 Vegano	 Vegetariano	 Apto celiaco/a, previo aviso
 Huevos	 Lácteos	 Pescado
 Moluscos	 Mostaza	 Sulfitos
 Sésamo	 Crustáceo	 Cacahuets
 Frutos de cáscara	 Apio	 Soja
		 Altramuces

\*Sin lactosa, previo aviso