

Menú Gayarre

Entrantes a compartir

A elegir dos platos para toda la mesa servidos de manera individual

Carpaccio champiñón con dados de foie

Viera a la plancha con verduritas encurtidas

kokotxa de bacalao con salsa de almendras

"El Cocido"

Tallos de borrajas con arroz y almejas(+3€ Suplemento)

Segundo a elegir

Merluza patipulpo con salsa de azafrán

Bacalao con fritada aragonesa

Jarrete estofado al vino tinto con parmentier de patata

Solomillo de ternera a la parrilla (+6€ supl.)

Lechazo asado al horno con patatas panadera (+8€ supl.)

Postres

Degustación de dos dulces caseros

Bodega: CARE Macabeo Chardonnay o CARE Sobre Lías y agua mineral

43€ IVA INCLUIDO

Este menú se servirá exclusivamente en horario de comida, de lunes a viernes (no festivos) y a mesa completa. Suplemento de terraza 4€ por persona