

## PRIMEROS

PISTO MANCHEGO CON HUEVO  
RISOTTO DE BOLETUS, AROMA DE TRUFA BLANCA Y GALLETA DE PARMESANO  
ESCALIBADA CON BACALAO CONFITADO  
RIGATONI CARBONARA  
ENSALADA DE LECHUGAS CON QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS  
LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADAS CON CHORIZO  
TIMBAL DE HUEVOS ROTOS CON PATATAS, GULAS Y JAMÓN

## SEGUNDOS

DORADA ASADA SOBRE TARTAR DE TOMATE  
LUBINA A LA ROTEÑA  
MARMITAKO DE ATÚN  
REDONDO DE TERNERA CON DEMI-GLACE Y PURÉ DE BONIATO  
SECRETO AL CHIMICHURRI CON PANADERAS  
SOLOMILLO DE CERDO AL AJO TOSTADO

## POSTRES

CREMOSO DE YOGUR CON AVENA Y ARÁNDANOS  
ABANICO DE FRUTAS DE TEMPORADA  
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA  
TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO

## BEBIDA

COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO, PAN Y CAFÉ  
(1 CONSUMICIÓN)

**Primero + Segundo + Postre + 1 Consumición**

**23,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA**

### -INFORMACIÓN ADICIONAL-

- MISMO MENÚ PARA TODO EL GRUPO  
(SALVO CARNE Y PESCADO, MISMA CARNE Y MISMO PESCADO)
- SALÓN PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS
- PLATOS CERRADOS CON ANTELACIÓN
- BODEGA COMPLETA + 6,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

### -ALÉRGENOS-

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.  
EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INEXISTENCIA”.