

Menú degustación

Comedor "Los Parajes"

Entrantes

Carpaccio de solomillo con escamas de parmesano y aceite alavesa

Pulpo asado con patata rota y ajos con Saté

Risotto de chipirones en su tinta y langostinos.

Segundos

Pescado del día.

Lomo de ciervo marinado en vino-miel con risotto de setas.

Postres

Sorbete de mandarina y cava.

Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada

Pan, vino crianza, agua, café

70€ persona IVA incluido

(Mínimo dos personas)

(Siempre mesas completas)

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL



Menú degustación

Comedor "Los Parajes"

Entrantes

Sirloin carpaccio with parmesan shaving and olive oil from Rioja Alavesa.

Roasted octopus with smashed potatoes and Saté garlic

Squid risotto in its own Ink.

Segundos

Daily fish

Loin of venison marinated on wine - honey with Mushrooms

risotto **Postres**

Fresh mandarin Sherbet with Cava wine.

Caramelized french brioche toast with meringue milk ice cream

Bread, Crianza wine, water, coffee

70€ per people, TAX is included

(Two people minimum)

(Full tables always)

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL

