




**BOCADERO**  
RESTAURANTE

## GABONAK

### PARA COMPARTIR





Dips mediterráneos, spicy feta, chrain de remolacha, hummus y caponata siciliana con crudites de verduras y pan de pita  
Croquetas de jamón ibérico

### ENTRANTE INDIVIDUAL





Ensalada de bacalao confitado, tomate, olivada y salsa romesco

### PLATOS PRINCIPALES

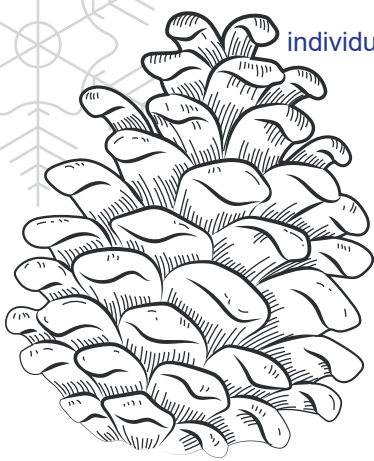



Lomo de merluza sobre patata Maxim's y pisto de verduras  
y  
Solomillo a la brasa sobre rostí de patata y salsa café París

### POSTRE



Degustación de postres caseros: Brownie de chocolate con torrija caramelizada y helado



\*El entrante, los dos platos principales y el postre se servirán individualmente. Pan, agua, vino tinto o blanco (1 botella cada 2 comensales) café e IVA incluido




**50**  
EUROS / PERSONA



**BOCADERO**  
RESTAURANTE


## ZORIONAK

### PARA COMPARTIR




Dips mediterráneos, spicy feta, chrain de remolacha, hummus y caponata siciliana con crudites de verduras y pan de pita  
Ensalada de tomates variados con bonito del norte y jamón de atún  
Croquetas de jamón ibérico  
Buñuelos de bacalao con salsa de mojo rojo

### PLATOS PRINCIPALES

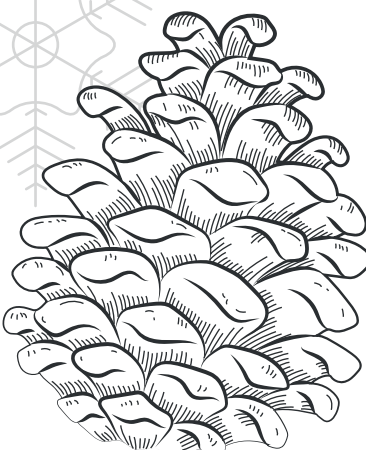



Salmón sobre tagliatelles salteados con rúcula, tomate asado y parmesano  
y  
Solomillo de vaca con patatas fritas y verduras de temporada

### POSTRE



Degustación de postres caseros: Brownie de chocolate con torrija caramelizada y helado



\*Los dos platos principales y el postre serán servidos individualmente.  
Pan, agua, vino tinto o blanco (1 botella cada 2 comensales)  
café e IVA incluido



**40**  
EUROS / PERSONA

