



**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

Risotto de hongos y setas

### PLATOS PRINCIPALES

Lomo de merluza sobre patata Maxim's y pisto de verduras

y

Sorbete de manzana verde y txakoli

y

Solomillo a la brasa sobre rostí de patata y salsa vino tinto

### 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

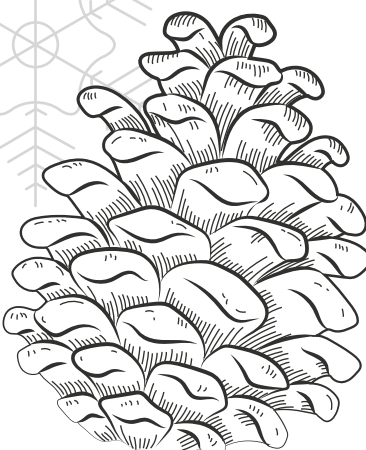



Salmón sobre tagliatelles salteados con rúcula, tomate asado y parmesano  
y  
Solomillo de vaca con patatas fritas y verduras de temporada

### 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

