

MENÚ 1

*Marinados con crujiente de comté y
tempura de cebolla*

(contiene gluten, soja y lacteos)

Croqueta KC

(contiene gluten, lacteos, soja y huevos)

Fritura de sepia y calamar

(contiene gluten y soja)

Bacalao al pil pil

Rabo guisado al tempranillo

(contiene gluten)

Torrija al caramelo

(contiene gluten, soja y huevos)

Quesos Club

(contiene gluten, soja y huevos)

37€ (IVA incluido)

Bodega aparte

43 €

bodega incluida

(1/2botella de vino)

MENÚ 2

Carpaccio de solomillo con crujientes

(contiene gluten, soja y lacteos)

Foie micuit con compota de manzana y

tostas de naranja

(contiene gluten, soja y frutos secos)

Fritura de sepia y calamar

(contiene gluten y soja)

Huevo roto con pimientos de leña

(contiene huevo)

cochinillo crujiente

Cheesecake

(contiene gluten, soja y huevos)

Chocolate a tope

(contiene gluten, soja y huevos)

40€ (IVA incluido)

Bodega aparte

47 €

bodega incluida

(1/2botella de vino)

MENÚ 3

Ensalada de láminas de bacalao

Rollo de salmón marinado

(contiene gluten, soja y lacteos)

Croquetas Club

(contiene gluten, soja y huevos)

Huevo roto con patata asada y cochinillo

Merluza frita con txipis

(contiene gluten, soja y huevos)

Entrecot

pastel vasco

(contiene gluten, soja y huevos)

Torrija al caramelo

(contiene gluten, soja y huevos)

50€ (IVA incluido)

Bodega aparte

57 €

bodega incluida

(1/2botella de vino)

podran realizar cambios en los menus con previo aviso ...pudiendo ocasionar cambios en el precio..

avisen con antelación de posibles alergias