

PRIMEROS

Ensalada de lentejas con vinagreta de la casa	7,00 €
Dúo de cremas con crujiente de jamón	7,00 €
Ensalada César	8,00 €
Milhojas de berenjena con queso de cabra	9,00 €
Risotto de ceps	9,00 €
Raviolis de queso al aroma de trufa	11,00 €
Carpaccio de buey con parmesano	11,00 €

SEGUNDOS

Escalopines de ternera al Pedro Ximénez	11,00 €
Redondo de ternera con verduras de temporada	11,00 €
Pollo campestre a las finas hierbas	11,00 €
Dorada a la Donostiarra	13,00 €
Tronco de merluza con aceite de albahaca	13,00 €
Salmón al eneldo con arroz	13,00 €
Secreto ibérico con salteado de setas	16,00 €

POSTRES

Macedonia casera al cava	5,00 €
Yogur con mermelada de melocotón	5,00 €
Sorbete de limón	5,00 €
Tulipa de helado	5,00 €
Brownie con helado de vainilla	7,00 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos	7,00 €
Tartaleta de mandarina con chocolate	7,00 €

El precio incluye: servicio de pan, agua mineral, vino tinto, vino blanco y café.

Cervezas y refrescos no incluidos.

10% de IVA incluido. El menú consta de 1 primero, 1 segundo y 1 postre.

El menú elegido deberá ser comunicado con una semana de antelación al hotel.

UN ÚNICO MENÚ PARA TODOS LOS COMENSALES, TODOS LOS COMENSALES DEBEN

COMER LO MISMO (un único primero, segundo y postre)

Se requieren un mínimo de 15 comensales para la realización de los menús

MENÚ PICA- PICA

Mini hojaldritos salados
Surtido de mini-pizzas
Pulguitas variadas
Brochetas de tomate cherry
con mozzarella
Gambas al ajillo

Brochetas de fruta fresca con coulis
de frutos rojos

Agua mineral
Vino tinto, vino blanco
Cerveza
Refrescos

22,50€ / persona

APERITIVO TERRAZA

Surtido de chips
Chupito de guacamole con sésamo
Capricho de huevo frito y chistorra
Wraps de jamón, rúcula y queso
Gambas al ajillo
Pan de coca con virutas de serrano
Montadito de surimi
Brocheta de tomate y mozzarella
Tartar de salmón al eneldo
Croquetas de cabrales

Brocheta de fruta
Petit fours

Agua mineral
Vino blanco, vino tinto
Cava brut nature
Refrescos, cervezas

40€ / persona

U HOTEL
232

10% de IVA incluido. El menú elegido deberá ser comunicado con una semana de antelación al hotel. Aforo máximo de la terraza, 30 personas.

Aperitivo en la terraza sujeto a la meteorología. Se requieren un mínimo de 15 comensales para la realización de los menús