

## **PRESUPUESTOS COMIDAS-CENAS DE "PICOTEO"**

### **MENÚ N° 1:**

Parfait de Foie de Pato  
Salpicón de Pescado y Langostinos  
Longaniza Cocida con Cachelos  
Tortilla de Bacalao  
Cebollas Rellenas de Bonito

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 25,00 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 2:**

Pastel de Oricios  
Anchoas del Cantábrico, Pimientos del Piquillo y Queso Manchego  
Calamares Frescos Fritos  
Revuelto de Setas y Langostinos  
Jabalí Estofado con Puré de Castañas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 25,00 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ N° 3:**

Pastel de Pescado de Roca  
Ensalada de Xarda ó Salmón en Escabeche  
Langostinos a la Gabardina (Elaboración Casera)  
Pimientos Rellenos de Centollo  
Escalopines de Ternera al Cabrales con Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

#### **MENÚ N° 4:**

Jamón Ibérico de Bellota  
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada  
Tortilla de Huevas de Lubina ó de Picadillo  
Cazuela de Pulpo con Langostinos  
Callos Caseros con Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble ´13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

#### **MENÚ N° 5:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Escalibada de Verduras con Ventrisca de Bonito en Aceite  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Pulpo de Pedrero al Ajillo con Patata Panadera  
Entrecot de Buey Troceado con Sal Maldon y Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble ´13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

#### **MENÚ N° 6:**

Pastel de Puerros y Gambas  
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso  
Fritos de Merluza del Pincho  
Chipirones Rellenos en su Tinta con Patatas Fritas  
Carrilleras de Cerdo Ibérico Estofadas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble ´13 (D.O. Navarra)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ "PICOTEO" ESPECIAL 1:**

Jamón Ibérico de Bellota  
Croquetas Caseras de Marisco  
Aguacates con Langostinos y Salsa Cóctel  
Milhojas Caramelizado de Foie con Salmón Ahumado y Manzana  
Tacos de Bacalao Fritos con Cebolla y Pimiento Pochado  
Entrecot de Buey Troceado con Sal Maldon y Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Ederra Crza. '10 (D.O. Ca. Rioja)  
Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 37,00 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ "PICOTEO" ESPECIAL 2:**

Crema de Nécoras  
Revuelto de Algas y Oricios  
Pulpo a la Plancha con Salsa de Nata y Beicon  
Brocheta de Pixín con Langostinos y Champiñones  
Cachopo de Ternera Asturiana Troceado con Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Ederra Crza. '10 (D.O. Ca. Rioja)  
Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 41,00 € (10% IVA Incluido)

Nota: Los menús solo están disponibles por encargo.  
Mínimo 8 comensales.