



28 al 30 abril

Primeros

TARTAR DE ATÚN SOBRE EMULSIÓN DE AGUACATE Y CILANTRO

CREMA DE ALCACHOFAS CON CRUJIENTE IBÉRICO

RAVIOLI AL BRASATO CON SALSA DE HONGOS Y TRUFA

Segundos

MANITAS DE CERDO DESHUESADAS A LA VIZCAÍNA

TACO DE BACALAO A LA BILBAÍNA CON PATATAS PANADERAS

PIMIENTOS RELLENOS DE RABO EN SALSA CON VERDURITAS

Postres

CREPE RELLENO DE CREMA DE PISTACHO

MILHOJA DE NATA Y FRUTOS ROJOS

FRUTA DE TEMPORADA

Precio por persona; 32 euros (IVA incluido)

Copa de vino o cerveza

Pan y agua

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Solicita información a nuestro personal.

Palacio San Joseren