

Menú per a aquestes festes de navidad 24/25

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de jamón ibérico y quesos selectos con pan tomate
Dúo Langostinos y Punxecs con salsa rosa
Sopa de galets
Canelones de carne con bechamel trufada
Carpaccio de tomate y anchoas del cantábrico con vinagreta de fresa confitada

Segundo plato

Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa Pedro Jiménez
Corvina a la plancha con salsa de Orio

Postre

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla y virutas de coco natural

Bodega

1 botella de vino rioja por cada 3 pax

1 BOTELLA DE VERDEJO

1 copa de cava brut por cada pax

Gin tonic 4,50€

Condiciones del menú

Se abonará el 50% a la hora de confirmación

En caso de no asistir no se podrá devolver por los gastos generados en la preparación de la reserva

58,00€ p*p

Café, Agua, pan, vino incluidos

Menú infantil

Macarrones a la italiana
Escalopa con patatas frita natral
Helados variados

25,50€

MENU DE GRUPO

Entrante para compartir

BRAVAS CASERAS DE APERITIVO

CROQUETAS DE JAMON

JAMON IBERICO CON PAN TOMATE

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS DEL CANTABRICO Y VINEGRETA DE FRESAS

FIDEUA DE LA COSTA CON MEJILLONES

Segundo plato a elegir

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y AJO PEREJIL

BACALAO CON PANADERA Y SALSA VIZCAINA

ENTRECOT DE VACA A LA PARRILLA CON GUARNICION

TATAKI DE ATUN CON AGUACATE

Postre

PASTEL CASERO DE ZANAHORIA Y BOLA DE HELADO

SORBETE DE LIMON

FRUTA NATURAL

Bodega

VINO TINTO RIOJA

BLANCO VERDEJO

Gin tonic 4,50€

Condiciones del menú

Se abonará el 50% del comensal a la hora de confirmación
En caso de no asistir no se podrá devolver por los gastos generados
la preparación de la reserva

37,50€ p*p

AGUA, PAN, VINO, CAFES INCLUIDOS

Menú Bonno

Entrante para compartir

Mousse de foie con tostaditas y mermelada de higos
Ensalada de tomate ventresca
Croquetas caseras de jamón
Mejillones al vapor o caracoles salteados con ajo y tomillo

Segundos para elegir

Chipirón a la plancha con cebolla carameliza y ajo perejil
Dorada a la plancha con Orio y patata panadera
Manitas a la brasa con guarnición
Costillas de cordero a la brasa con guarnición
Entrecot de vaca a la brasa con guarnición 3,50€
Longaniza a la raza con guarnición

Postre

Flan casero
Pastel de la casa
Frutas frescas
Coulant de chocolate negro 1,50€
Agua, pan, copa de vino rioja, verdejo

Bodega suplemento

Rioja crianza +9,00
Ribera del Duero +11,00
Verdejo + 8,00
Cava brut nature

27,50€ P*P



MENU CHULETON

Entrantes para compartir

ALCACHOFAS CONFITADAS CON RALLADURA DE FOIE
CARPACCIO DE TOMATE CON ANCHOAS DEL CANTABRICO Y VINAGRETA DE FRESA
CONFITADA
CROQUETAS DE JAMON
CARACOLES SALTEADOS CON AJO TOMILLO



PRINCIPAL

CHULETON DE VACA 1KG

Postre

PASTEL CASERO DE ZANAHORIA Y BOLA DE HELADO
COULANT DE CHOCO NEGRO
SORBETE DE LIMON
FRUTA NATURAL

Bodega

VINO TINTO RIOJA
BLANCO VERDEJO
Gin tonic 3,50€

35,90€ p* p
CAFÉ, AGUA, PAN, VINO INCLUIDOS

MINIMO 2 PAX

MENU FIN DE SEMANA Y NOCHES

PRIMER PLATO

ENSALADILLA RUSA BONNO BY LARY
CAPRESSE CON TOMATE Y SALSA DE PESTO VERDE
MEJILLONES AL VAPOR PERFUMADOS CON VINO BLANCO Y CITRICOS
MACARRONES EN SALSA DE PESTO VERDE CON RALLADURA DE QUESO
FIDEUA DE LA COSTA CON ALIOLI
HUEVOS ROTOS CON PATATA PANADERA Y JAMON
CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO PARMESANO + 2,50

SEGUNDO PLATO

CHIPIRON A LA PLANCHA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y AJO PEREJIL
ENTRECOT DE VACA A LA BRASA +5,00€
SECRETO A LA BRASA CON GUARNICION
LONGANIZA DE PAYES A LA BRASA CON GUARNICION
BACALAO CON PANADERA Y SALSA BILBAINA
ARROZ NEGRO DE CHIPIRON CON ALIOLI
COSTILLAS DE CORDERO +2,00€
MANITAS DE CERDO A LA BRASA +2,00€
MUSLO DE POLLO A LA BRASA CON GUARNICION

POSTRE

FLAN CASERO
PASTEL CASERO
CREPS DE CHOCOLATE
SORBETE DE LIMON
FRUTA NATURAL

BODEGA

VINO TINTO RIOJA COPA
BLANCO VERDEJO COPA
GIN TONIC 4,50€

24,90€ P*P

AGUA, PAN, VINO INCLUIDOS



MENU DE GRUPO 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

BRAVAS DE BIENVENIDA

SURTIDO DE JAMON IBERICO Y QUESOS SELECTOS CON PAN TOMATE

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS DEL CANTABRICO Y VINEGRETA DE FRESAS

FIDEUA DE LA COSTA CON ALIOLI

CARACOLES SALTEADOS CON AJO TOMILLO

Segundo plato A ELEGIR



CHIPIRONES A LA PLANCHA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y AJO PEREJIL

FILETE DE DORADA A LA PLANCHA CON SALSA DE ORIO

BACALAO CON PATATA PANADERA Y SALSA VIZCAINA

ENTRECOT DE VACA A LA PARRILLA CON GUARNICION

MEDALLON DE SOLOMILLO IBERICO CON SALSA PEDRO JIMENEZ

COSTILLA DE CORDERO A LA BRASA CON GARNICION

Postre

PASTEL CASERO DE ZANAHORIA Y BOLA DE HELADO

CREPS DE CHOCOLATE NEGRO

SORBETE DE LIMON

FRUTA NATURAL

Bodega

VINO TINTO RIOJA

BLANCO VERDEJO

Gin tonic 3,50€

Condiciones del menú

Se abonará el 50% del comensal a la hora de confirmación
En caso de no asistir no se podrá devolver por los gastos generados
la preparación de la reserva

45,00€ p*p

CAFÉ, AGUA, PAN, VINO INCLUIDOS



MENU PARA COMPARTIR

TODO PARA PICAR

CROQUETA CASERA
VAINA DE LANGOSTINO
TOMATE DE LLEIDA CON VENTRESCA
MEJILLONES AL VAPOR
RISSOTO DE SETAS
CHIPIRNES A LA PLANCHA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y AJO PEEJIL



Postre

PASTEL CASERO
FRUTA DEL DIA
HELADOS
CREPS A LA FRANCESA
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO +1,20

Bodega

1 BOTELLA DE RIJA POR CADA 3 PAX
1 BOTELLA DE VERDEJO POR CADA 3 PAX
Gin tonic 4,50€
29,90

Agua, pan, vino incluidos

Menú infantil

Macarrones a la italiana
Escalopa con patatas frita natral
Helados variados
12.50€



MENU PARA COMPARTIR

TODO PARA PICAR

BRAVAS CASERAS
TOMATE DE LLEIDA CON VENTRESCA
CHIPIRON A LA ANDALUZA
MEJILLONES AL VAPOR
FIDEUA DE LA COSTA
SURTIDO DE CARNES



Postre

PASTEL CASERO
FRUTA DEL DIA
HELADOS

Bodega

1 BOTELLA DE RIJA POR CADA 3 PAX
1 BOTELLA DE VERDEJO POR CADA 3 PAX

Gin tonic 4,50€

Condiciones del menú

Se abonará el 50% del comensal a la hora de confirmación
En caso de no asistir no se podrá devolver por los gastos generados en la
preparación de la reserva

26,50€

Agua, pan, vino incluidos

Menú infantil

Macarrones a la italiana
Escalopa con patatas frita natral
Helados variados
12,50€