

## **Menú Ejecutivo 18,00 €** iva incluido - Incluye Pan, Bebida y Postre o Café

---

### ENTRANTES

- ◆ **Ensalada de Yogourt y Manzana** *Apple Salad with Yogurt Dressing*
- ◆ **Nuestra César con Pollo y Croûtons** *Caesar wChicken Salad and Croûtons*
- ◆ **Mezclum de Lechugas y Rulo de Cabra** *Mix of Lettuces with Goat Cheese*
- ◆ **Espárragos con Vinagreta de Pimientos Tricolor y Chalota** *Asparagus with 3 Colours Peppers Vinaigrette and Shallot*
- ◆ **Endivias en Perdiz con Roquefort** *Endives with Pickled partridge and Roquefort Sauce*
- ◆ **Verdura del Día** *Vegetable of the Day*
- ◆ **Crema del Día** *Soup of the Day*
- ◆ **Croquetas de la Casa** *Home Made Croquettes*
- ◆ **Canutillo de Queso Brie y Sobrasada** *Comb Brie Cheese and Sobrassada*
- ◆ **Pastel de Cabracho** *Scorpionfish Pudding*
- ◆ **Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao** *Cod Stuffed Piquillo Peppers*
- ◆ **Huevos estrellados con Patatas y Jamón** *Fried Eggs with Potatoes and Ham*
- ◆ **Canelones de Atún** *Tuna Cannelloni*
- ◆ **Penne All'Amatriciana** *Penne All'Amatriciana*

### SEGUNDOS

**Solomillo a la Parrilla** *Sirloin Steak*

**Entrecotte de Cebón** *Grilled Filet (Entrecotte)*

**Hamburguesa Especial con Rulo de Cabra** *Special Goat Cheese Hamburger*

**Tataki de Atún Rojo** *Red Tuna Tataki*

**Tartare de Salmón con Aroma de Cítricos** *Salmon Tartare with Citrus Taste*

**Dados de Merluza rebozados con Salsa de Chipirones** *Cod Battered in Squid Sauce*

**Lubina a la Bilbaína** *Sea Bass Bilbao Style*