

## MENU N° 1

### Para compartir

Jamón Ibérico con sus tostas de pan con tomate natural  
Ensalada de atún y bacalao con pimientos rojos asados  
*Vol au vent* de brandada de bacalao  
Langostinos flambeados al whisky

### Segundo (a elegir)

Merluza gratinada con muselina de ajo  
Chuleta de ternera de Ávila a la plancha con panaderas

### Postre

Tarta de comunión de trufa y nata con helado de vainilla

### Bodega

Agua mineral  
D.O. Rioja Destacado Crianza  
D.O. Somontano Viñas del Vero Varietales Blanco  
Cava Roger de Flor Brut Nature

Café exprés

**PRECIO POR PERSONA: 55 € (I.V.A. INCLUIDO)**



## MENU N° 2

### Para empezar

#### Delicias el Seminario

(Jamón Ibérico, espárragos de Navarra, Salmón ahumado, langostinos cocidos, cogollos con salsa de anchoas, pastel de cabracho y croqueta de jamón)

### Carne

1/2 Ración de Bacalao a la Vizcaína

### Pescado

1/2 Ración de Ternasco asado con patatas panadera

### Postre

Tarta de comunión de trufa y nata con helado de vainilla

### Bodega

Agua mineral

D.O. Rioja Destacado Crianza Tinto

D.O. Somontano Viñas del Vero Varietales Blanco

Cava Roger de Flor Brut Nature

Café exprés

**PRECIO POR PERSONA: 60 € (I.V.A. INCLUIDO)**



## MENU INFANTIL

### Primero (a elegir)

Arroz blanco con tomate  
Pasta del día boloñesa o carbonara

### Segundo (a elegir)

Nuggets de pollo rebozado  
Hamburguesa con patatas

### Postre (a elegir)

Helado a elección  
Tarta de comunión de trufa y nata con helado de vainilla

Pan, agua mineral y refrescos varios

**PRECIO POR PERSONA: 20 € (I.V.A. INCLUIDO)**

