

ORIZA – MENÚ ESPECIAL PARA 2

Chistorras “Choricillos fritos”

Terrina de foie con sus tostas

Anchoas en salazon con salmorejo y tostas

Risotto de hongos y trufas con tacos de foie gras
natural

(A elegir...)

Merluza de pincho hecha a la “Ondarresa” con
verduritas de temporada

ó

Solomillo de ternera con salsa de trufa
champñones y tomates asados

Crujiente de almendras con chocolate caliente

Café

Bodega:

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja “Crianza”

*Este menú, deberá ser elegido con un mínimo de 48 hrs de antelación.



Precio por persona:

65€

IIVA INCLUIDO