



Gyoza al estilo Guangzhou maridado con **Asparragus by Alberto Benedicto**.  
*Medalla de Oro en Golden Cup Taiwan 2018.*

### **Entrantes a compartir:**

Jamón ibérico cortado a mano con pan de cristal y sus condimentos.  
Ensalada templada de txangurro.

### **Entrante individual:**

Cazuelita de gulas.

### **Segundos:**

1/2 ración de merluza al horno con refrito Donostiarra.

1/2 ración de lomo alto con pimientos confitados y mini patatas.

### **Postre:**

Tambor Goxua.

Café o Infusión.

### **Merienda Canaria by Beatriz Pitti.**

*Cóctel finalista Bacardí Legacy 2019.*

**45 €**

(Bebidas e IVA incluidos)

## MENÚ DÍA DE SAN SEBASTIÁN



Mini croquetas de jamón, rabas y jamón Ibérico.

Escalopin de solomillo a la plancha con patatas fritas.

### **Postre**

**20 €**

(Bebidas e IVA incluidos)

## MENÚ INFANTIL