

JORNADAS CASQUERÍA 15 AL 28 DE ABRIL 2024



MENÚ CASQUERÍA

APERITIVO

Tacos de lengua con pico de gallo (Vino Otazu Chardonnay)
Birika de Navarra (Vino Otazu Premium cuvee)

INDIVIDUAL

Careta crujiente con escarola y jalapeños (Vino Carmelo Rodero)
Pochas melosas con morros (Vino Valtravieso)
Dúo de manitas en “salsa verde y vizcaína” (Vino Pago de Otazu Chardonnay)
Arroz Meloso de oreja “Maskarada” y setas (Vino Gómez Cruzado)

SEGUNDOS A ELEGIR

Cabeza crujiente de cochinillo (Vino Pago de Otazu)
Callos y morros (Vino Pago de Otazu)
Menudicos de cordero (Vino Pago de Otazu)

POSTRE

Sopa Cana y torta Txantxigorri (Vino Menade dulce Sauvignon)

PAN Y CAFÉ INCLUIDOS

MARIDAJE DE VINOS POR DICOMAR

70€

IVA INCLUIDO

Consulta con nuestro personal los alérgenos de nuestros platos