



MENÚ EJECUTIVO

29-09-2026

Sopa de ajo a la castellana

Corvina asada a la plancha con verduritas de temporada y emulsión de beurre blanc

Churrasco de ternera gallega a la brasa con yuca frita y salsa chimichurri artesana

POSTRE

Milhojas de chocolate gianduja

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

30-09-2026

Raviolis de ricotta y espinacas con emulsión
ligera de salvia y avellanas tostadas

★★

Lomo de dorada a la plancha, espinacas
y bilbaína suave de ajos

★★

Pollito picantón glaseado al romero con
puré de boniato

POSTRE

Yogur con frutos rojos

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

01-10-2026

Ensalada de brotes tiernos, melocotón,
nueces y vinagreta de miel

★★

Marmitako de bonito del norte con
su jugo concentrado

★★

Entrecot de ternera a la mantequilla
"Los Escudos"

POSTRE

Tiramisú con cacao amargo

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas



MENÚ EJECUTIVO

02-10-2026

Pisto manchego tradicional con virutas
de Gran Padano

Pimientos del piquillo rellenos de brandada

Lacón tradicional con grelos de Galicia,
cachelos y chorizo de cebolla

POSTRE

Tarta de queso y pistacho al horno

Café

PVP: 29€ IVA incluido

Bebidas no incluidas