



*** MENU CELEBRACIONES 2023 N°1 ***

Ensalada de pate Beola
Jamón ibérico
Flan de crema de marisco con langostinos (individual)

* * * * *

Alcachofas rellenas de marisco
Vieira gratina

* * * * *

Sorbete de limón

* * * * *

Ración a elegir:

Merluza a la plancha encabollado
Merluza langostada
Chuleta de ternera
Magret plancha salsa ciruelas
Confit de pato y su guarnición
Carrilleras de ternera estofadas en vino tinto
Bacalao en salsa verde con patatas panadera

* * * * *

Mil hojas y helado de avellana

Vinos de la casa crianzas, cava y café

Precio 39,60 € i.v.a incluido

Tel: 948585300 Fax:948585360 (Calle mayor N°13, Almandoz (N))
wep: www.beola.com email: beola@beola.com persona de contacto
BEÑAT Tel:686152917.



*** MENU CELEBRACIONES 2023 N°2 ***

Micuit de pato con pan de nueces tostado

Jamón ibérico

Templada de pato con piñones y nueces (individual)

* * * * *

Brick de trigüros y hongos crema forestal

Vieira de txangurro gratinada

* * * * *

Sorbete limón al cava

* * * * *

Raciones a elegir:

Merluza a la plancha con almejas

Merluza langostada

Rape plancha con refrito

Bacalao en salsa verde con patatas panadera

Chuleta de ternera

Abanico de magret plancha salsa ciruela

Carrillera de ternera estofadas en vino tinto

Solomillo a la plancha

* * * * *

Tiramisu con helado

Vinos de la casa crianzas, cava y café

Precio 50, 60 € i.v.a incluido



*** **MENU CELEBRACIONES 2023 N°3** ***

Micuit de pato con pan de nueces tostado

Jamón ibérico

Ensalada de rape y vieira a la vinagreta (individual)

* * * * *

Bacalao envuelto sobre cama de patata a la porrusalda

Langostinos al ajillo

* * * * *

Rape a la plancha con almejas

* * * * *

Sorbete de limón

* * * * *

Solomillo salsa oporto

* * * * *

Tarta de chocolate crema blanca y frutos del bosque

Vinos de la casa crianzas, cava y café

Precio 63,80 € i.v.a incluido