

Business Menu I

Entrantes (A elegir uno en común)

Salmorejo de mango asado y fruta de la pasión con burrata fresca

Crema de boletus de temporada con huevo cocinado a baja temperatura

Ensalada de brotes verdes con langostinos y aguacate con aliño de miel y naranja

Starters (One selection for the entire group)

Roasted mango and passion fruit salmorejo with fresh burrata

Seasonal porcini cream with low temperature egg cooked

Green sprout salad with prawns and avocado with honey and orange dressing

Principales (A elegir por persona)

Medallón de dorada rellena de espárragos trigueros y salsa Romesco

Pularda rellena de foie y setas con patata mortero

*Suplemento solomillo de ternera Dos Primaveras 250g: 8€/pax IVA incluido

*Suplemento lubina salvaje con emulsión de ajos y guindilla: 8€/pax IVA incluido

Main courses (One choice per person)

Grilled sea bream with romesco sauce and wild asparagus

Poularde stuffed with foie and mushrooms with potato mortar

*Dos Primaveras 250g beef tenderloin supplement: €8/pax VAT included

*Wild sea bass supplement with garlic and chilli emulsion: 8€/pax VAT included

Postres (A elegir uno en común)

Ensalada de fruta exótica osmotizada

Fluido de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Desserts (One selection for the entire group)

Osmotized exotic fruit salad

Chocolate fluid and Madagascar's vanilla ice cream

Bodega

Agua / Refrescos / 1 Cerveza

Vino blanco Legaris

Vino tinto Viña Ederra Roble

Cafés o infusiones

Pan

Drinks

Water / Soft drinks / 1 Beer

Legaris White Wine

Red Wine Viña Ederra Roble

Coffee or infusions

Bread

Precio por persona 47€ (IVA incluido) | Mín: 10 personas

Price per person 47€ (VAT included) | Min: 10 people

Business Menu II

Entrantes (A elegir uno en común)

Alcachofas confitadas con foie, jamón ibérico y cebolla caramelizada

Ensalada pulso de hortalizas con vinagreta de piñones y grosellras

Arroz cremoso de vieiras y gambón con lascas de parmesano

Starters (One selection for the entire group)

Confit artichokes with foie gras, Iberian ham and caramelized onion

Vegetables Pulso salad with pine nuts and currant vinaigrette

Creamy scallop and shrimp rice with parmesan flakes

Principales (A elegir por persona)

Carrillada de ibérico al vermut de Zarro con cremoso de boniato

Corvina al horno con crema de puerros confitados al txakoli

*Suplemento solomillo de ternera Dos Primaveras 250g: 8€/pax IVA incluido

*Suplemento lubina salvaje con emulsión de ajos y guindilla: 8€/pax IVA incluido

Main courses (One choice per person)

Iberian pork cheek with Zarro vermouth and creamy sweet potato

Baked sea bass with cream of candied leeks with txakoli

*Dos Primaveras 250g Beef tenderloin supplement: €8/pax VAT included

*Wild sea bass supplement with garlic and chilli emulsion: 8€/pax VAT included

Postres (A elegir uno en común)

Terciopelo de chocolate acompañado de mousse de mascarpone y crujiente de almendras

Ensalada de fruta exótica osmotizada

Milhoja de crema de mango, agua de azahar y merengue tostado

Desserts (One selection for the entire group)

Chocolate velvet accompanied by mascarpone mousse and crunchy almonds

Osmotized exotic fruit salad

Millefeuille with mango cream, orange blossom water and toasted meringue

Bodega

Agua / Refrescos / 1 Cerveza

Vino Blanco Legaris

Vino Tinto Viña Pomal Crianza

Cafés o Infusiones

Pan

Drinks

Water / Soft drinks / 1 Beer

Legaris White Wine

Red Wine Viña Pomal Crianza

Coffee or infusions

Bread

Precio por persona 52€ (IVA incluido) | Min: 10 personas

Price per person 52€ (VAT included) | Min: 10 people

Business Menu III

Entrantes (Para compartir)

Croquetas caseras hechas a Pulso de jamón ibérico, rabo de toro y bacalao

Aguacate a la parrilla con pico de gallo y pesto rojo

Ensaladilla rusa, huevo con puntilla y chanquetes

Starters (To share)

Homemade croquettes made with Pulso: Iberian ham, oxtail and cod

Grilled avocado with pico de gallo and red pesto

Olivier salad with fried fish and egg

Segundos (A elegir entre)

Lubina salvaje con emulsión de ajos y guindilla

o

Carrillera ibérica estofada al vermut zarro con cremoso de boniato

Main courses (To choose between)

Wild sea bass with garlic and chili emulsion

or

Iberian pork cheeks braised in Vermut Zarro, served with creamy sweet potato purée

Postre

Fluido de chocolate y helado de vainilla

Dessert

Chocolate fluid and vanilla ice cream

Bodega

Agua / Refrescos / 1 Cerveza

Vino Blanco Legaris

Vino Tinto Viña Pomal Crianza

Cafés o Infusiones

Pan

Drinks

Water / Soft drinks / 1 Beer

White wine Legaris

Red wine Viña Pomal Crianza

Coffee or infusions

Bread

Precio por persona 58€ (IVA incluido) | Min: 10 personas

Price per person 58€ (VAT included) | Min: 10 people