



C.- Restaurante La Bodega

Lunes cerrado.



¿DÓNDE? C/ Doctores Castroviejo, 12

RESERVAS 941 14 73 70

PRECIO (IVA incluido) Menú 30€

Entrantes:

Empanada de verduras de Calahorra. -1-3-7

Segundos a elegir:

Tartar de verduras con salmón. -4
 Vichyssoise con borraja, berberechos, alga wakame y sésamo caramelizado. -1-4-7-8
 Penca de acelga bajo nuestro pincho de piquillo y brandada de bacalao. -1-3-4-7
 Solomillo de ibérico con salsa de guindilla.

Postre:

Queso con nata infusionada con hierbas de Munilla. -1-3-7

Bebida y pan:

Incluido.

Café:

Incluido.

D.- Hotel Restaurante Ciudad de Calahorra

Lunes cerrado.



¿DÓNDE? C/ Maestro Falla, 1

RESERVAS 941 14 74 34

PRECIO (IVA incluido) Menú degustación 38€

Entrantes:

Carpaccio de espárragos blancos con ajoblanco de su tallo. -1-7-8
 Coliflor en texturas con gambas rojas marinadas. -7
 Huevos Mollet con ajetes, cebolletas y habitas tiernas. -3

Segundos a elegir:

Lingotes de bacalao al pil pil con piparras y lima.
 Corvina a la plancha con verduritas.
 Tocinillo de cielo de calabaza con secreto ibérico caramelizado en salsa de ostras.

Solomillo de vaca con guarnición de alcachofas confitadas en torrezno ibérico.

Postres a elegir:

Tarta de piña. -7
 Copa de mousse de maracuyá. -1-7

Bebida:

No incluido.

Café:

No incluido.

*Consultar platos estrella de las verduras