



MIÉRCOLES, 24 agosto 2022
CENA ESPECIAL ASTE NAGUSIA
APERITIVO BIENVENIDA ASTE NAGUSIA
COPA DE ESPUMOSO

M E N Ú
TRÍO DE TAPAS

SALMÓN MARINADO CON ENCURTIDOS Y WASABI
PULPO BRASEADO CON LACTONESA PICANTE
TACO DE CORDERO Y CREMA DE IDIAZABAL
CREP RELLENO DE PATO Y VERDURAS
CON SALSA AGRIDULCE

BONITO ESCABECHADO Y FRITADA DE PIMIENTOS
ESFERA DE CHOCOLATE Y MENTA CON LIMÓN

Precio 42,00 € Incluidos Bebida
(vino Bodegas Faustino o agua) e IVA

(no socios + 6 €)

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



JUEVES, 25 agosto 2022

MENÚ DEL DÍA
MARMITAKO

CENTRO DE SOLOMILLO IBÉRICO ESTILO PERUANO
ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO

VARIANTES

Ensaladilla de Pollo o

Huevo a Baja Temperatura con Tallarines y Foie Trufado o

Pencas de Acelga a la Provenzal

Suquet de Pescados o

Bacalao Confitado con Pil-Pil Verde o

Escalope Empanado

Helado de Arroz con Leche o

Natillas a la Canela o

Tarta San Marcos

Precio 26,00 € socios / Con Variantes 27 € /Plato del día (a elegir) 17 €

Incluidos Bebida (vino o agua) e IVA / no socios + 4 €

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



JUEVES, 25 agosto 2022
CENA ESPECIAL ASTE NAGUSIA
APERITIVO BIENVENIDA ASTE NAGUSIA
COPA DE ESPUMOSO

M E N Ú
ENSALADA TROPICAL
CON AHUMADOS Y VINAGRETA DE NARANJA
MERLUZA AL HORNO SOBRE CREMOSO DE PUERRO
LOMO DE TERNERA MECHADA CON SALSAS BEARNESA
MOUSSE DE YOGUR GRIEGO Y FRUTOS ROJOS

Precio 42,00 € Incluidos Bebida
(vino Bodegas Faustino o agua) e IVA

(no socios + 6 €)

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordon Rouge, 50 €



VIERNES, 26 agosto 2022

MENÚ DEL DÍA TAURINO

TIMBAL DE VERDURAS BRASEADAS

SOBRE ALBERO DE CALABAZA

FILETES DE LUBINA AL HORNO EN SU JUGO

COSO TAURINO RELLENO DE FRUTOS DEL BOSQUE

VARIANTES

Burladero de Almendra con Poke de Ensalada Tropical y Arroz o
Huevo Poché a Caballo de Kokotxas de Bacalao con Setas o
Fideuá Mixta con Ali-Oli

Popietas de Gallo y Vinagreta de Olivas Verdes o
Codillo de Cerdo con Capote de Paseo y Salsa de Bravas o
Rabo de Novillo al Vino Tinto

Sorbete de Limón con Peineta o
Tarta de Manzana o
Fruta Variada

Precio 26,00 € socios / Con Variantes 27 € /Plato del día (a elegir) 17 €

Incluidos Bebida (vino o agua) e IVA / no socios + 4 €

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

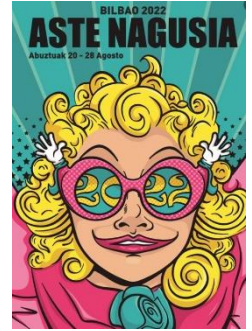
Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



VIERNES, 26 agosto 2022
CENA ESPECIAL ASTE NAGUSIA
APERITIVO BIENVENIDA ASTE NAGUSIA
COPA DE ESPUMOSO

M E N Ú

GAZPACHO DE CEREZAS
CON LANGOSTINOS LAMINADOS
CARRILLERAS DE RAPE
CON CREMOSO DE FOIE Y TRIGUEROS
CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SARDINA AHUMADA EN SU JUGO
SORBETE DE LIMÓN

Precio 42,00 € Incluidos Bebida
(vino Bodegas Faustino o agua) e IVA

(no socios + 6 €)

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



SÁBADO, 27 agosto 2022

MENÚ DEL DÍA TAURINO

MANOLETINAS DE BERENJENA

RELLENAS DE CHAMPIÑÓN Y GAMBA

SOLOMILLO IBÉRICO CON COSTRA

Y CARAMELO DE MOSTAZA CON REJÓN DE MANZANA

BANDERILLA DE FRUTAS SOBRE HELADO DE FRAMBUESAS

VARIANTES

Ensaladilla Rusa con Fritos Variados o

Alcachofas Salteadas con Jamón o

Huevos Fritos con Pisto

Txipirones Encebollados o

Tataki de Atún sobre Wok de Arroz y Wasabi o

Pollo Chimichurri

Natillas de Chocolate con Canela o

Torrijas de Pan Brioche o

Tarta San Marcos

Precio 26,00 € socios / Con Variantes 27 € /Plato del día (a elegir) 17 €

Incluidos Bebida (vino o agua) e IVA

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



SÁBADO, 27 agosto 2022
CENA ESPECIAL ASTE NAGUSIA
APERITIVO BIENVENIDA ASTE NAGUSIA
COPA DE ESPUMOSO

M E N Ú
CREMA FRÍA DE CALABACÍN Y QUESO
BACALAO CONFITADO
CON HONGOS SALTEADOS Y CUS-CUS DE TXIPIRÓN
SOLOMILLO A LA PLANCHA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE MANDARINA

Precio 42,00 € Incluidos Bebida
(vino Bodegas Faustino o agua) e IVA

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

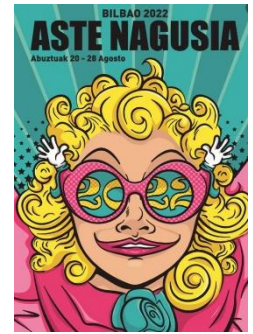
Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



Domingo, 28 agosto 2022

MENÚ DEL DÍA
LASAÑA DE VERDURAS

LOMO DE MERLUZA CONFITADO CON SALSA DE TXIPIRONES
SOUFLÉ ALASKA

VARIANTES

Fritos Variados con Ensaladilla o
Wok de Arroz, Zamburiña, Gambas y Suave Wasabi o
Habitas Salteadas con Jamón y Huevo a Baja Temperatura

Bonito Soasado con Fritada de Pimientos o
Entrecot al Punto con Panadera o
San Jacobo de Pechuga de Pavo

Fruta Variada o
Biscuit con Chocolate Frío o
Flan con Helado

Precio 26,00 € socios / Con Variantes 27 € /Plato del día (a elegir) 17 €
Incluidos Bebida (vino o agua) e IVA

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €
Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €
Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €
Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €

SÁBADO, 20 agosto 2022

MENÚ DEL DÍA

MARMITAKO

CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA

NATILLAS A LA CANELA

VARIANTES

Ensaladilla con Huevos Rellenos de Txaka o
Panaché de Verduras (*) o
Espaguetis a la Boloñesa

Salmón Poché con Salsa de Mostaza (*) o
Txipirones Fritos Encebollados o
Escalope Empanado

Tarta de la Casa o
Arroz con Leche o
Fruta Variada

**Precio 26,00 € socios / Con Variantes 27 € /Plato del día (a elegir) 17 €
Incluidos Bebida (vino o agua) e IVA / no socios + 4 €**

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

**ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del
Comedor.**

Mumm Cordón Rouge, 50 €

(*) Plato Dietético



SÁBADO, 20 agosto 2022

CENA

**APERITIVO BIENVENIDA
COPA DE ESPUMOSO**

MENÚ

**SOPA FRÍA DE PATATA AHUMADA
CON ZAMBURIÑA Y VIRUTAS DE CECINA
MERLUZA CONFITADA SOBRE TARTAR DE SETAS
Y BACALAO EN SALSA VERDE
ENTRECOT TRINCHADO CON GUARNICIÓN
SORBETE DE IDIAZABAL**

**Precio 42,00 € Incluidos Bebida
(vino Bodegas Faustino o agua) e IVA**

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €

(*) Plato Dietético



DOMINGO, 21 agosto 2022

MENÚ DEL DÍA

ENSALADILLA CON LANGOSTINOS

COLA DE RAPE Y VELO IBÉRICO CON TOKE DE AMERICANA

ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO

VARIANTES

Timbal de Aguacate y Queso Creme con Salmón Ahumado o

Menestra de Verduras (*) o

Espárragos Templados con Vinagreta

Bacalao a la Plancha con Piperrada (*) o

Codillo Confitado con Vizcaina o

San Jacobo de Pechuga de Pavo

Helado de Manzana Verde o

Cuajada con Miel o

Natillas a la Canela

Precio 26,00 € socios / Con Variantes 27 € /Plato del día (a elegir) 17 €

Incluidos Bebida (vino o agua) e IVA / no socios + 4 €

Vinos Recomendados Precios Especiales con el Menú del Día

Montecillo Edición Limitada (D.O. Rioja), 15 €

Palacio Villachica Crianza (D.O. Toro), 18 €

Campillo Crianza (D.O. Rioja), 18 €

Viña Tondonia Reserva (D.O. Rioja), 24 €

ALÉRGENOS: En caso de alérgicos, comunicarlo al Personal del Comedor.

Mumm Cordón Rouge, 50 €



(*) Plato Dietético

