**Propuesta 1**

* **:: De entrada…**
* - Ibéricos con pan y tomate
* - Foie mi-cuit Gaminiz con membrillo de tempranillo y tostas de naranja
* - Hojaldre caliente de chipirones encebollados
* **:: Segundos**
* - Bacalao con pil-pil de hongos
* - Carrillera estofada
* **:: Postre**
* - Torrija caramelizada
* **:: Bodega**
* - Solabal Crianza
* **:: Cafés**
* **Precio: 46€ + IVA**

**Propuesta 2**

* **:: De entrada…**
* - Ibéricos con pan y tomate
* - Foie mi-cuit Gaminiz con membrillo de tempranillo y tostas de naranja
* - Hojaldre caliente de gambas y puerro
* - Pimientos rellenos de bacalao al pil-pil
* **:: Segundo**
* - Merluza a la parrilla
* - Rabo a la parrilla
* **:: Postre**
* - Tarta de dos trufas
* **:: Bodega**
* - Solabal Crianza
* **:: Cafés**
* **Precio: 52€ + IVA**

**Propuesta 3**

* **:: De entrada…**
* - Ibéricos con pan y tomate
* - Foie mi-cuit Gaminiz con membrillo de tempranillo y tostas de naranja
* - Hojaldre caliente de gambas y puerro
* - Pimientos rellenos de bacalao al pil-pil
* - Tempura de langostinos y verduras
* **:: Segundos**
* - Merluza a la parrilla
* - Solomillo a la parrilla
* **:: Postre**
* - Hojaldre de vainilla y frutas
* **:: Bodega**
* - Sierra Cantabria crianza
* **:: Cafés**
* **Precio: 60€ + IVA**

**Propuesta 4
“PICOTEO 13”**

* - Ibéricos con pan tomate
* - Foie mi-cuit Gaminiz
* - Salmón marinado con anchoas de Bermeo
* - Carpaccio de bonito ahumado
* - Ensalada de bacalao y centollo
* - Pulpo con migas de pimentón y ali-oli
* - Hojaldre de gambas y puerro
* - Tempura de langostinos y verduras
* - Pimientos rellenos de txangurro
* - Bacalao con pil-pil de porrusalda
* - Galleta de foie y manzana
* - Gin tonic helado, limón de Bakio y plata
* - Flan Gaminiz
* **:: Bodega**
* - Itsas Mendi Nº7 / La Montesa crianza
* **:: Cafés**
* **Precio: 86€ + IVA**