

# Menú Comunion Op / 2

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

## APERITIVOS

*Cremoso de Mejillones con Huevo de Codorniz y Ensalada de Algas*  
&  
*Gilda de atún rojo, Antxoa, boquerones y encurtidos "La Bastida"*

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

*Surtido de ibéricos de bellota y queso manchego puro de oveja*  
*Ensalada de marisco, rape y alcachofas baby*  
*Pastel de cabracho y cangrejo con sus tres salsas*

## PRIMER PLATO

*Creppe de pastrami de angus con salsa de mostaz y pepinillos encurtidos*

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR

*Lomo de merluza rellena de gambas napada con bearnesa de marisco*  
*Solomillo wellington relleno de verduras y bacón*

## POSTRES

*Sorbete de limón al Marc de champagne*  
*Tarta de Chocolate, crema de vainilla y base de brownie (personalizada)*

**Incluye :** Pan , Agua Mineral & Vino De La Casa & Café, licor y cava

**Precio :** 62,00 €/persona (IVA incluido)

*Nuestro Restaurante es sostenible porque utiliza alimentos locales y recursos respetuosos con el medio ambiente y la alimentación , garantizando la calidad , trazabilidad , transparencia , compromiso y excelencia de toda su gestión , nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos*



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

\*\*\* HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA\*\*\*

reservas@hotellabastida.com

CALLE TEMPRANILLO Nº-2

Tfno.: 925 28 10 17

[www.hotellabastida.com](http://www.hotellabastida.com)