



Menús Especiales 2026



3

Croqueta de jamon

Dúo de paletilla ibérica y lomo ibérico con pan payés y tomate

Foie casero con compota de manzana casera y tostas

Puerros con vinagreta de tartar de tomate y pulpo

Crujiente de carrillera y hongos con salsa de setas

Lubina con patata asada y salsa de cítricos

Sorbete de txakoli

Solomillo al pedro ximenez con pimientos najeranos

Brownie de chocolate con crema inglesa y helado de vainilla

BODEGA INCLUIDA

Rioja Gran Reserva, Blanco, Rosado o Cava.

82,00 €

IVA INCLUIDO

Informe a Nuestro Personal en Caso de Alergia Alimentaria

Para la confirmación de la reserva se solicita el pago de una fianza de 100 € en los siguientes 7 días desde la reserva.

RESERVAS: 944 108 108

Mail: Restauranteabando@zenithoteles.com
