

Menú especial

- Fin de semana -

PRIMEROS PLATOS

Rissoto de hongos boletus con foie
Ensalada de ventresca de atún de almadraba en aceite de oliva virgen extra con tomate, cebolla y vinagreta guarnecida
Langostinos a la plancha
Jamón ibérico de Guijuelo con “pan tumaca”

SEGUNDOS PLATOS

Merluza fresca asada al aroma de limón con patatas confitadas en aceite de oliva virgen
Txipirones en su tinta
Solomillo de ternera a la plancha con guarnición
Secreto de cerdo ibérico asado con salsa de mostaza

POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

Incluye: Vino tito Rioja Crianza “La Raz”, agua mineral y pan

Precio por persona: **25€** (I.V.A incluido)



CAMPO VOLANTIN

CAFETERIA • RESTAURANTE

RESTAURANTE CAMPOVOLANTIN en Hotel Conde Duque Bilbao
c / Paseo Campo Volantin 22^L 48007 - Bilbao
t: +34 94 445 60 00 - e-mail: reservas@hotelcondeduque.com

www.restaurantecampovolantin.es