

El Menú Estrella Polar comienza con el Cóctel, que consta de estos 10 aperitivos:



Pata de Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortada en sala



Cóctel de cava con brocheta de frutas



Tosta de foie con compota de manzana y caramelo de Pedro Ximénez



Volovanes de morcilla de Burgos con piñones y salsa de piquillos



Brocheta de queso aromatizado y tomatito cherry



Vasitos de crema de espárragos y mejillón



Crujientes de espárrago triguero, queso y beicon



Brocheta de pulpo



Croquetas caseras de boletus



Barrita de zanahora original del Club de Banderas de la Institución de Orión. Pisco del  
tañido en la mesa y los roños, para los que se preparan del sorbete, la



Dos cigalas "cero" a la plancha



Almejas a la marinera (en centro de mesa)



Sorbete manzana a la sidra



Lechazo de Castilla y León con ensalada



y Café



Tarta nupcial con helado



Donde se encuentran las mejores bodegas de vino de la Ribera del Duero, de la Rioja y de la Penedès, y donde se encuentran los mejores restaurantes de la zona.

El menú está disponible en cualquier momento a través de los canales de atención al cliente y otros números de consulta.  
Dependiendo de la disponibilidad de los productos, el menú puede variar en algunos días de la semana y fines de semana.