

MENÚ DEGUSTACIÓN

(MÍNIMO 5 PERSONAS)

Plato de jamón con virutas de foie y crema de módena

♦
Ensalada templada de gulas y langostinos con vinagreta de mar

♦
Milhoja de calabacín, pimiento morrón y setas con jamón y queso gratinado

♦
Chipirones a la plancha con cebolla pochada y crema de Jerez

♦
Taco de entrecot de ajojo con pimientos del piquillo

♦
Helado avellana con lágrimas de chocolate

Sidra

Vino tinto D.O.C. RIOJA Alavesa

Vino rosado D.O. NAVARRA

Vino blanco D.O. RUEDA

CAVA BRUT NATURE

Marques de Cáceres crianza 8€ suplemento

Pan, agua, sidra y vino.

40€

Acompaña cada plato con su vino correspondiente

MARIDAJE (15€ DE SUPLEMENTO)