

MENU C

El menú incluye vino Tinto de Rioja Crianza Ramon Bilbao ED. Limitada, Tinto de Ribera del Duero Protos joven, Blanco Rias Baixas, Laxas. Agua, cerveza y refresco (Vino 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal)

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con salmorejo y picos
Cazuela de pulpo y langostinos, con pimentón de La Vera
Ensalada de espinacas, jamón de pato, champiñones laminados y tomates secos
Foie grass de la casa, con mermelada de pétalos de rosas y pan de especias

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de Bacalao de las Islas Feroe, con rusti de patatas, tomates secos italianos, ajitos y pate de olivas negras.
Lomo alto de carne Argentina, Angus certificada
Arroz meloso con Bogavante y mariscos

Postre

Fondant de chocolate con salsa de mandarina

Café

Precio por comensal: 56.90€ | VA INCLUIDO

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente. No incluyen promociones especiales ni ticket parking. Para los menús de grupo es imprescindible hacer reserva previa y señalar con el 30% del total de la factura.