

## **MENU**

### ***Entradas a compartir:***

*Flor de alcachofa natural confitada con lascas de jamón ibérico y aceite de trufa blanca*

*Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y pimentón ahumado*

*Foie fresco en laminas con frutos rojos*

### ***Segundo plato a elegir:***

*Solomillo de buey a la pimienta rosa*

*Lagarto de cerdo ibérico a la parrilla*

*Suprema de rabo de toro con lascas de foie y boletus edulis*

*Ó*

*Bacalao al horno con ajos tostados*

*Rape a la parrilla*

*Tatakí de atún rojo con teriyaki*

*.....*

*Tarta de queso con coulis de arándanos y grosellas frescas*

*O*

*Pirámide de chocolate belga con helado de guinda*

*.....*

*El menú incluye, café, Agua mineral y Vino Rioja cza, Vino Blanco, Agua, Refrescos y Cervezas (no incluye cerveza de botella)*

*40 eur/per*

**\*EXISTEN FICHAS DE PRODUCCION CON  
INFORMACION DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS  
QUE CAUSAN ALERGIAS O  
INTOLERANCIAS, SEGÚN REGLAMENTO  
1169/2011**