

MENU DIA DE LA MADRE

Entradas a compartir:

Croquetas cremosas de boletus y trufa

Calamar de potera a la parrilla con ajo y vino blanco

Cecina de buey con virutas de foie fresco y aceite de hierbas aromáticas

Burrata sobre salmorejo cordobés con quenefa de aguacate

Segundo plato a elegir:

Lagarto de cerdo ibérico a la brasa con confitura de pimienta picante

Carrilleras ibéricas estofadas al vino goloso

*Entrecot de ternera a la parrilla de carbón de encina
(25 días de maduración)*

Ó

Rape de tripa negra a la parrilla de carbón

Bacalao al horno con refrito de ajos tostados

Lomo de lubina al horno sobre crema de pimientos escalivados

.....

Postre

Surtido de tartas caseras

.....

*El menú incluye, café, Agua mineral y Vino Rioja Cza, Vino Blanco D.O Verdejo
48€ por persona (IVA incluido)
refrescos y cerveza(no incluye cerveza de botella)*

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA***

****MENU A MESA COMPLETA***

****MENU DISPONIBLE LOS DIAS 1,2 Y 3 DE MAYO***

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