

MENÚ DIA DEL PADRE

Entradas a compartir:

Espárragos trigueros a la parrilla de carbón con jamón ibérico y virutas de foie fresco

Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y pimentón ahumado

Tomate Cherokee con ventresca de atún y ajetes tiernos

Croquetas cremosas de boletus edulis y langostinos

Segundo plato a elegir:

Lagarto de cerdo ibérico a la brasa

Pierna de cabrito deshuesada con glaseado de miel de romero

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde al carbón de encina

(30 días de maduración)

Ó

Rape de tripa negra a la parrilla de carbón con laminas de ajo frito

Tatakí de atún rojo con teriyaki

Lomo de lubina al hojaldre rellena de marisco

.....

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 19,20 Y 21 DE MARZO***

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