

OPCIÓN A



PARA EMPEZAR

Cecina de Angus con almendras tostadas
y AOVE arbequina

PARA COMPARTIR

Sam de langostino en tempura, rebozado en panko
y cubierto de salsa sweet chilli con sésamo de waasabi

Tomate rosa relleno con crema de burrata
al aroma de albahaca

Rabitas de calamar con huevo de corral y sal de trufa

Tartar de salmón aliñado con mayokimchee,
crema de aguacate y cebolleta encurtida

PARA TERMINAR (a elegir)

Arroz meloso de pollo, conejo y setas

Carrillera de ternera al Pedro Ximénez
con parmentier de patata

Bacalao de Islandia gratinado
con alioli de pimentón

PARA ENDULZAR (a compartir)

Surtido de postres de la casa

CAFÉ E INFUSIONES

BEBIDAS

Cerveza Mahou, refrescos y agua Solán de Cabras

Vino blanco de Rueda Montespina ó Godello Mara Moura

Vino tinto Ribera del Duero Trus
ó Rioja Crianza Finca San Martín



50 €

Presupuesto por persona
IVA INCLUIDO