

OPCIÓN B

PARA EMPEZAR

Gilda de gordal con su piparra y anchoa del Cantábrico

PARA COMPARTIR

Ensaladilla con lagostino al pilpil y huevas de lumpo
Torreznos sobre parmentier de patata, kimchee y aceite de limón
Mejillones de la ría en salsa de azafrán y vino blanco
Flor de alcachofa confitada a baja temperatura
con salsa romesco y parmesano

PARA TERMINAR (a elegir)

Arroz meloso de gambas y sepia
Tournedó de ternera al Oporto con patatas puente nuevo
Steak tartar de solomillo
Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada,
puntos de alioli y patitas rebozadas al centro
Lomo de lubina nacional a la sal sobre
tomate concassé y salsa tártara

PARA ENDULZAR (a elegir)

Tarta de queso casera
Brownie de chocolate con nueces y helado de pistacho

CAFÉ E INFUSIONES

BEBIDAS

Cerveza Mahou, refrescos y agua Solán de Cabras
Vino blanco de Rueda La Caprichosa ó Albariño Martín Códax
Vino tinto Ribera del Duero Bela ó Rioja Crianza Campillo

55 €

Presupuesto por persona
IVA INCLUIDO