

---

- . MENÚ 2. -

---

Entrantes

[a compartir]

Tomate Rosa de Barbastro con lascas de bacalao confitado en aceite de chiles frescos.

Salteado de alcachofas y langostinos con jamón ibérico y "lágrimas" de Jaen.

Pulpo parrilla con fundido de queso de tetilla y confitado de cebolla y hongos.

Plato Príncipe

[a elegir entre]

Pez mantequilla sobre salsa de mandarina y edamame.

o

Lomitos de presa ibérica sobre ligera crema de patata morada y trufa con destellos de foie.

Postres

Coulant de chocolate con "crème fraîche" y salteado de manzana y pasas.

Bodega

Aguas, refrescos, cerveza y vino tinto (Rioja), blanco (Rueda verdejo)

Café o Infusión

Precio Menú:	41,00 €/persona
	10% incluido