

MENÚ 2

Entrantes (a compartir)

Anchoas mariposa del Cantábrico en aceite de oliva virgen con pan de cristal y salmorejo
Carpaccio de presa ibérica laqueada con detalle de parmesano y crujiente de yuca.
Alcachofas de temporada con lascas de papada ibérica y aceite de hongos.

Principal (a elegir)

Lubina a la pimienta con almendras frescas sobre templado de tirabeques con gamba roja.
ó
Medallones de pintada rellenos de foie sobre patata cremosa y salsa de boletus con oloroso.

Postre:

Mousse de chocolate con crujiente de avellana

Precio:.....42,00€ por persona (I.V.A. incluido)

Bodega

Aguas, refrescos, cerveza, vino