MENÚ CARTA

Cada persona tiene que elegir un primer plato, un segundo plato y un postre.

Primeros

Crema de Boletus con Castañas y Piñones.
Ensalada de Perdiz en Escabeche, Pasas y Reducción de Vino.
Cardo en Salsa de Almendras con Foie.
Pisto Riojano con Huevo a Baja Temperatura y Sal De Vino.
Plato de Cuchara Del Día.

Segundos

Bacalao con Guiso de Pimiento y su Pil Pil.
Salmonete con Sopa Bullabesa.
Carrilleras de Ternera Guisadas al Vino Tinto con Zanahoria.
Paletilla de Cordero a Baja Temperatura con Patatas Panaderas Y Brotes Tiernos (10,00 € Suplemento).
Pluma de Cerdo Ibérico con Patatas Fritas Y Pimientos.
Lasaña de Verduras Asadas con Pesto Verde.

Postres

Mousse de Cuajada con Miel Y Crujiente de Nuez.
Ganache de Chocolate y Vino Dulce de Invierno con Aceite de Oliva y Sal.
Fruta de temporada, Geleé de Vino Blanco y Espuma de Cítricos.
Peras al Vino Blanco con Yogur y Espuma de Chocolate Blanco.
Flan de Huevo Chantilly de Baileys, Crema de Café Y Avellanas Garrapiñadas.

50,00€

IVA Incluido

Bebidas, infusión y café aparte.