

MENÚ

PRIMEROS

Arroz de pato al Pedro Ximénez

Lingüine con boletus y aceite de trufa

Salmorejo de frutos rojos

Ensalada de melocotones braseados,
crema de queso de cabra y cecina



SEGUNDOS

Lagartito ibérico al chimichurri con patatas rústicas
y piquillos caramelizados

Meloso de ternera con crema de patata

Merluza crujiente con salsa tártara y tallarines de calabacín

Bacalao al horno con escalivada y salsa brava



POSTRES

Tarta de queso

Brownie con sopa de choco blanco

Cremoso de cereza, helado de yogur y frambuesas crunchy

Pan y agua incluidos
De lunes a viernes 23€
Noches, sábados, domingos y festivos 30€
IVA incluido.

*Cualquier duda sobre alérgenos,
consulte con su camarero*.

Ribera del Duero tinto joven, Monterey.
Ribera del Duero rosado, Alegría del Valtoñar.
Rioja crianza, VILLARRICA
Verdejo Rueda, La cigarra y la hormiga.
Suplemento de 11,70€/botella.
Copa de vino 2,80€