

MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de pollo marinado, crema de aguacate
y tomates cherry

Salmorejo con tomate secos, paleta ibérica y huevo cocido

Arroz meloso de ternera guisada y verduras de temporada

Linguine con crema de parmesano y panceta en dos texturas

SEGUNDOS

Albóndigas de vaca con salsa de Pedro Ximénez,
boletus confitados y aceite de trufa

Bacalao con alioli gratinado y base de pisto

Abanico de cerdo ibérico con puré de boniato asado
y pimientos de Padrón

Ventresca de atún a la plancha con piperrada y escabeche de soja

POSTRES

Tarta de queso

Sopa de chocolate blanco con coulis de melocotón

Puding de chocolate con helado de vainilla y toffe salado

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, Diego Rivera.
Ribera del Duero rosado, Alegría del Valtoñar.
Rioja crianza, VILLARRICA
Verdejo Rueda, Trampolín.
Suplemento de 11,70€/botella.
Copa de vino 2,80€