

MENÚ

PRIMEROS

Arroz meloso de marisco

Alubias blancas con boletus

Ensalada de pollo braseado con salsa de miel y mostaza

Crema de morcilla, huevo a baja temperatura y migas

SEGUNDOS

Merluza rebozada con crema de hongos

Carrillera de ternera glaseada con puré de patata

Solomillo de cerdo a baja temperatura
con salsa de vino y patatas confitadas

Bacalao al horno con salsa vizcaína
y pimientos asados y caramelizados

POSTRES

Tarta de queso

Brownie de avellana con sopa de chocolate blanco

Sopa de frutos rojos con helado de yogur

Pan y agua incluidos
De lunes a viernes 20€
Noches, Sábados, Domingos y festivos 27€
IVA incluido.

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

Ribera del Duero tinto joven, Valtoñar.
Ribera del Duero rosado, Alegría del Valtoñar.
Rioja crianza, VILLARRICA
Verdejo Rueda, Monterey.
Suplemento de 10,50€/botella.
Copa de vino 2,50€