

MENÚ

PRIMEROS

Arroz de pato al Pedro Ximénez

Ensalada de stracciatella de burrata, pesto rojo y frutos secos

Linguine con gambones y crema de marisco

Lentejas con chorizo y morcilla



SEGUNDOS

Secreto de ternera marinado con chimichurri,
patatas rústicas y piquillos caramelizados

Carrilleras de cerdo estofadas con puré de patata

Ventresca de atún escabechada por nosotros
con alga wakame y mahonesa de soja

Bacalao en tempura con cebolla agridulce y mahonesa de kimchi



POSTRES

Tarta de queso

Crema de limón con helado de yogur y almíbar de menta

Brownie con sopa de chocolate blanco

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€