



# Menú Especial

## ENTRANTES

Rissoto de hongos boletus con foie

Ensalada de ventresca de atún de almadraba en aceite de oliva virgen extra con tomate, cebolla y vinagreta guarnecida

Langostinos a la plancha

Jamón ibérico de Guijuelo con "pan tumaca"

## SEGUNDOS

Merluza fresca asada al aroma de limón con patatas confitadas en aceite de oliva virgen

Txipirones en su tinta

Solomillo de ternera a la plancha con guarnición

Secreto de cerdo ibérico asado con salsa de mostaza

## POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

INCLUYE: Vino tinto Rioja Crianza "La Raz", agua mineral y pan

# 27€

(Precio por persona - 10% IVA incluido)  
Máximo 10 personas



[www.restaurantecampovolantin.es](http://www.restaurantecampovolantin.es)