



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, agua mineral y pan

32€

Precio por persona - 10% IVA incluido
Máximo 10 personas

