



## MENÚ 3

Tomate relleno de mousse de ventresca y su gazpacho  
Alcachofas salteadas con taquitos de sepia, cebolla negra y lascas de foie  
Huevos rotos con patatas al romero y crema de queso ahumado  
Canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico (individual)

Taco de bacalao a la brasa con escalibada y su pil-pil  
(**Previa confirmación** sería posible optar como plato principal por el  
"Solomillo ibérico con holandesa tostada y patatas camperas")

Tarta caliente de manzana a la buena mujer

Vino blanco Rueda y tinto Rioja Crianza  
Agua, refrescos y café

# 40,00€

IVA incluido

**Teléfono de contacto: 965 12 43 62**

**Nota:** Mínimo 4 comensales. Se requiere contratar el menú con 48 horas de antelación. La bebida que incluye el menú será considerada desde el momento en el que empiece el menú, cualquier consumición realizada antes de estar todos los comensales o haber empezado el menú aunque no esté la mesa al completo, se abonará aparte. El menú incluye una botella de vino, tanto blanco como tinto cada dos comensales.

**Café:** Solo, cortado, americano, con leche, infusiones.

**La falta de comensales reservados sin previo aviso (48h antes) conllevará el abono del 50% por cada comensal no asistente.**

**OPCIONAL: Copa 5€** / Ginebra Ampersand cítrico / Ginebra Ampersand fresa / Ron Cacique / Whisky Jhonnie Walker Red Label / Vodka Smirnoff / Coca cola, Fanta, Sprite, tónica Schweppes. (Previa confirmación).

**Copa Premium 8€** / Ginebra Nordes / Ginebra Brockmans (fresa) / Ron Botran / Whisky Jhonnie Walker Black Label / Vodka Ciroc / Coca cola, Fanta, Sprite, tónica Schweppes. (Previa confirmación).