



MENÚ 4

Ceviche de corvina con aguacate a la brasa

Txipirón relleno de ragout de boletus y polvo de jamón (individual)

Garbanzos con alcachofas, ajos tiernos, gambita roja y su suquet

Molleja de ternera glaseada, sésamo y parmentier de patata

Solomillo ternera con foie, reducción de vino tinto y patatas a lo pobre
(**Previa confirmación** sería posible optar como plato principal por la
"Merluza confitada a baja temperatura con crema de ajos tostados y gulas salteadas")

Lima pie, nuestra versión de tarta de limón con merengue

Vino blanco Rueda y tinto Rioja Crianza

Agua, refrescos y café

45,00€

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).