

• MENÚ DÍA DE LA MADRE •



APERITIVO INDIVIDUAL

Crema de Apio-Nabo

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada de bacalao y pimientos asados

Rusito de cordero en tempura con salsa de menta y yogur

Merluza rellena de puerro, boletus, jamón y ajoblanco

Solomillo de ternera y parmentier

POSTRE

Brownie de chocolate y nueces con sorbete de mandarina

BODEGA

Vino tinto Regalía de Ansuero D.O. Ribera del Duero

o
Vino blanco Bascarlón D.O. Rueda

Agua, vino, café y licor incluido.

30 € IVA Incluido