

**TELEFONO DE RESERVAS: 923 62 34 33**

## **MENU DEGUSTACIÓN N° 1**

### **APERITIVO INDIVIDUAL:**

**CREMITA DE APIO-NABO Y MEJILLON ESCABECHADO**

### **ENTRANTES INDIVIDUALES:**

**ENSALADA CAPRESSE MOZZARELLA, CHERRYS, PESTO Y VINAGRETA DE TAPENADE**

\*\*\*\*

**TACO DE FOIE CON MANGO Y REDUCCIÓN DE VINO**

\*\*\*\*

**RAVIOLI DE SETAS Y JAMON CON SALSA DE IBÉRICO Y TRUFA**

\*\*\*\*

**CORVINA ASADA CON PISTO Y AJO-BLANCO**

\*\*\*\*

**SOLOMILLO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES Y SALSA DE OSTRAS**

### **POSTRE**

**ESPUMA DE TOFFE Y HELADO DE MERENGADA**

**AGUA, VINO, CAFÉ Y LICOR O MINI GIN TONIC INCLUIDO**

#### **OPCION 1:**

**VINO TINTO REGALIA DE ANSUERO D.O RIBERA DEL DUERO**

o

**VINO BLANCO BASCARLON VERDEJO D.O RUEDA**

**27€ IVA INCLUIDO**

#### **OPCION 2:**

**VINO TINTO CONDE DE SAN CRISTOBAL D.O RIBERA DEL DUERO**

o

**MARQUES DE VARGAS RESERVA D.O RIOJA  
VINO BLANCO BASCARLON VERDEJO D.O RUEDA**

**30€ IVA INCLUIDO**

# **MENU DEGUSTACIÓN NAVIDAD N° 2**

## **APERITIVO INDIVIDUAL:**

**CREMA VICHYSOISE CON LASCAS DE BACALAO CONFITADO**

## **ENTRANTES INDIVIDUALES:**

**TOMATE RELLENO DE TARTAR DE MARISCO Y VENTRESCA DE ATUN**

\*\*\*\*

**MORCILLA DE BURGOS CON ESPUMA DE MANZANA VERDE Y FOIE ASADO**

\*\*\*\*

**CROQUETAS DE BOLETUS Y CEBOLLITA FRITA**

\*\*\*\*

**DORADA A LA PLANCHA , PARMENTIER Y ACEITE DE AJO Y PEREJIL**

\*\*\*\*

**ENTRECOT DE MORUCHA MADURADO (CÁRNICAS MENDO)**

## **POSTRE**

**FLUIDO DE CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE MERENGADA**

**AGUA, VINO, CAFÉ Y LICOR O MINI GIN TONIC INCLUIDO**

**OPCION 1:**

**VINO TINTO REGALIA DE ANSUERO D.O RIBERA DEL DUERO**

**o**

**VINO BLANCO BASCARLON VERDEJO D.O RUEDA**

**32€ IVA INCLUIDO**

**OPCION 2:**

**VINO TINTO CONDE DE SAN CRISTOBAL D.O RIBERA DEL DUERO**

**o**

**MARQUES DE VARGAS RESERVA D.O RIOJA  
VINO BLANCO BASCARLON VERDEJO D.O RUEDA**

**35€ IVA INCLUIDO**

# **MENU DEGUSTACIÓN NAVIDAD N° 3**

## **APERITIVO INDIVIDUAL:**

**BLINI CON TORTA DE LA ANTIGUA, TOMATE CONCASSE Y LASCAS DE JAMÓN**

## **ENTRANTES INDIVIDUALES:**

**TERRINA DE MORRO CRUJIENTE CON CHUTNEY DE PIMIENTOS**

\*\*\*\*

**PULPO A LA BRASA SOBRE CREMA DE PATATAS FRITAS**

\*\*\*\*

**BOMBON DE FOIE CON CHOCOLATE BLANCO, KIKOS Y REDUCCION DE VINO**

\*\*\*\*

**RODABALLO ASADO CON AMERICANA Y FIDEOS CHINOS**

\*\*\*\*

**RABO DE TORO DESHUESADO CON PURÉ DE PATATA Y SALSA TRUFADA**

## **POSTRE**

**TARTA DE QUESO CASERA Y CHOCOLATE BLANCO**

**AGUA, VINO, CAFÉ Y LICOR O MINI GIN TONIC INCLUIDO**

**OPCION 1:**

**VINO TINTO REGALIA DE ANSUERO D.O RIBERA DEL DUERO**

**o**

**VINO BLANCO BASCARLON VERDEJO D.O RUEDA**

**37€ IVA INCLUIDO**

**OPCION 2:**

**VINO TINTO CONDE DE SAN CRISTOBAL D.O RIBERA DEL DUERO**

**o**

**MARQUES DE VARGAS RESERVA D.O RIOJA  
VINO BLANCO BASCARLON VERDEJO D.O RUEDA**

**40€ IVA INCLUIDO**