

MENÚ NÚMERO 2

ENTRANTE

Crema de boletus y buñuelo de morcilla de Salamanca
Ensalada de bacalao, gajos de naranja y aceite de aceituna negra

PESCADO

Lomo de merluza al vapor, caldo tostado de gambas y zanahoria

CARNE

Presas ibéricas a la parrilla, aceite ahumado y soja

POSTRE

Brownie de chocolate negro, crema inglesa y helado de nata

BODEGA

Vino blanco Bascarlón (D.O.Rueda)
Vino tinto Conde de San Cristóbal (D.O.Ribera del Duero)

Agua, pan, café
y mini gin-tonic de beefeter pink

Marqués de Vargas (D.O.Rioja)
Suplemento 2€

En mesas de mas de 4 comensales
habrá que dejar en deposito 50 para reservar

44,00€ (I.V.A. INCLUIDO)

