

MENÚ NÚMERO 2

ENTRANTE

Consomé de jamón ibérico, carpacio de vieiras a la llama y verduritas encurtidas
Ensalada César de chipirones crujientes

PESCADO

Lomo de merluza "a la gallega"

CARNE

Solomillo de ternera, parmentiere y salsa de pasas de Corinto

POSTRE

Coulant de chocolate sin gluten y helado de vainilla de Madagascar

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)

