

# MENÚ NÚMERO 3

## ENTRANTE

Crema de boletus y buñuelo de morcilla de Salamanca  
Ensalada de cogollos, salmón ahumado y vinagreta de tomate  
Terrina de foie, chutney de mango y pan de pasas

\*\*\*\*

## PESCADO

Bacalao al pil-pil, patata de sarten y chips de bacalao

## CARNE

Solomillo de ternera, jugo de ternera al oporto y parmentiere

## POSTRE

Culant de chocolate negro, crema inglesa y helado de chocolate blanco

## 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

52,00€ (I.V.A. INCLUIDO)

