

# MENÚ



## ENTRANTES

- PAN DE PUEBLO CON TOMATE VALENCIANO Y ALL – I – OLI
- VIRUTAS DE JAMÓN
- QUESO MANCHEGO
- VARIADO DE BROTES VERDES CON PERDIZ ESCABECHADA, NUECES, PASAS, PIÑONES Y VINAGRETA DE MÓDENA
- PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE PESCADO BAÑADO CON SALSA AMERICANA

\*\*\*\*

## PRIMER PLATO

TIMBAL DE MERLUZA CON CRUJIENTE DE CEBOLLA, LANGOSTINO Y CANÓNIGO

\*\*\*\*

## PARA REBAJAR!

SORBETE DE MANDARINA

\*\*\*\*

## SEGUNDO PLATO

CARRILLERA IBÉRICA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA, PARISIEN, MANZANITA ASADA Y CONFITURA DE ARANDANOS

\*\*\*\*

## POSTRE

TEJA RELLENA DE HELADO DE TURRÓN, VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE

\*\*\*\*

CAVA Y TARTA CELEBRACIÓN Y CAFÉ

## BODEGA

VINO TINTO VIÑA EGUIA CRIANZA 2019 D.O RIOJA | VINO BLANCO SOLÁN DE LA VEGA D.O RUEDA | CAVA | CERVEZA ALHAMBRA | AGUA MINERAL AQUABONA | REFRESCOS