

MENÚ



ENTRANTES

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

PRIMER PLATO

FILLOAS RELLENAS DE MERLUZA, CEBOLLITA CON PIMIENTO DEL PIQUILLO, ESPARRAGOS TRIGUEROS Y COLA DE LANGOSTINO

PARA REBAJAR!

SORBETE DE MANDARINA

SEGUNDO PLATO

SECRETO IBERICO CONFITADO EN DEMIGLACE, BRÓCOLI Y PARISIEN

POSTRE

TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA, AROMAS DE CANELA Y RALLADURA DE CARAMELO

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