

MENÚ DEGUSTACIÓN

(MÍNIMO 5 PERSONAS)

Plato de jamón con virutas de foie y crema de módena

Ensalada templada de gulas y langostinos con vinagreta de mar

Milhoja de calabacín, pimiento morrón y setas con jamón y queso gratinado

Chipirones a la plancha con cebolla pochada y crema de Jerez

Taco de entrecot de ajo con pimientos del piquillo

Helado avellana con lágrimas de chocolate

Sidra

Vino tinto D.O.C. RIOJA Alavesa

Vino rosado D.O. NAVARRA

Vino blanco D.O. RUEDA

CAVA BRUT NATURE

Marques de Cáceres crianza 8€ suplemento

Pan, agua, sidra y vino. **28€**

Acompaña cada plato con su vino correspondiente

MARIDAJE (6€ DE SUPLEMENTO)

MISTTINGUET BRUT.....	COPA	2,75€
VIÑA ADAJA VERDEJO.....	COPA	1,40€
HOMENAJE ROSADO	COPA	1,15€
TRES OLMOS VERDEJO LIAS	COPA	1,80€
ALTUN CRIANZA.....	COPA	1,80€
PEDRO XIMENEZ.....	COPA	2,00€