



MENÚ DE AUTOR

(ESTE MENÚ ES UN EJEMPLO, LOS PLATOS VARÍAN CADA SEMANA)

ENTRANTES A ELEGIR:

Ensalada de sepia con vinagreta de tomate y mostaza.

Guiso de garbanzos con dados de rape y langostinos a la americana.

Moussaka griega ligera con crema de yogur.

Arroz salteado de verduritas de la huerta con aceite de sésamo.

PRINCIPALES A ELEGIR:

Escalopes cordon bleu de ibérico e idiazabal con patatas fritas casera.

Huevos rotos de caserío con morcilla de burgos y pimiento najerano.

Verdel de temporada escabechado con verduras.

Albóndigas de merluza y gambas en salsa verde.

POSTRES A ELEGIR:

Tarta de queso con crumble de galleta y frutos rojos en dos texturas.

Sorbete de mojito.

Brownie de chocolate negro y nueces con crema inglesa.

Arroz con leche con aroma de cítricos y canela.

BODEGA INCLUIDA

20€ i.v.a. incluido

RESERVAS: 944 108 108