

MENÚ GOURMET



JAMÓN IBERICO AL CORTE

PREPARADO DE ANCHOAS DEL CANTABRICO CON PIPARRAS Y ASADILLO

MILHOJAS DE MANZANA CON FOIE Y REDUCCIÓN DE P.X.

ALCACHOFA RELLENA CON SALSA DE QUESO Y VERDURAS EN TEMPURA

SOPA DE AJO BLANCO CON TARTAR DE TOMATE, ATÚN Y DATILES

SUPREMA DE MERLUZA FRESCA CON REFRITO DE AJETES Y GAMBAS

JARRETE DE CORDERO LECHAL ASADO AL HORNO DE LEÑA

TORRIJA DE BRIOCHE CON CHANTILLIE DE NARANJA Y CREMA HELADA DE VAINILLA

CAFÉ E INFUSIONES

VINOS TRASLASCUESTAS CR.

VAL DEL LOS FRAILES VERDEJO

AGUAS MINERALES, REFRESCO Y CERVEZAS

PRECIO POR PERSONA Y SERVICIO 42 €

