

Menú Especial

Entrantes

(ELEGIR INDIVIDUAL O PARA COMPARTIR)

- Tabla de Ibérico (Jamón, Queso curado de oveja, Salchichón, Lomo y Cecina de Ciervo).
 - Gambón de abordo plancha.
- Ensalada de ventresca con pimientos de piquillo regada de balsámico de Módena.

Plato Principal (A ELEGIR)

- Lomo de Bacalao Islandés en vizcaína de la casa
- Entrecote de ternera plancha con panaderas y pimientos del padrón.
- Presa Ibérica plancha con confitura de frutos rojos y panaderas.
 - Venado en su salsa al Laurel.

Postre (A ELEGIR)

- Tarta de queso tipo quesada de la casa arropada de helado.
- Tarta de hojaldre caliente con crema de confitura cubierta de chocolate caliente seguida de helado.

Bebida

- Vino Tinto Artillero Crianza.
- Agua mineral, Casera.
- Café y pan incluidos.

30€ /PERSONA (IVA INCL.)

