



PARRILLADA

De verduras de temporada y aceite de albahaca.

ARROZ CREMOSO VEGETAL

Risotto de coliflor y brócoli.

MERLUZA

Purrusalda, ajetes tiernos y crujiente de jamón.

SOLOMILLO

De vacuno mayor con puré de berenjena, bulgur y salsa miel.

TORRIJA

Torrija casera de brioche con crema ligera de cítricos y canela en polvo.

Menú Completo 49€ IVA incluido. Bebidas no incluidas.

Bodega: Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero.

Maridaje menú degustación, 5 vinos.

Suplemento 15,00€ persona.

*Menú a mesa completa. Pan, agua, café e infusiones incluidos en el precio.

Precios con IVA incluido.