



ENTRANTES

- Rissoto de trigo con setas y virutas de jamón ibérico
- Croquetas caseras de queso
- Salmón marinado con blinis y salsa de horseradish

PLATOS PRINCIPALES

- Canelón de carrillera de cerdo ibérico, salsa al vino tinto y bechamel trufada
Ó
- Corvina con berenjena ahumada, pesto y tomates asados
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

POSTRES

- Nuestra copa lemon pie con helado de coco
Ó
- Dúo de sorbetes

BEBIDAS

Agua

Vinto tinto D.O. Ribera del Duero Señorío Real barrica

Vino blanco D.O. Rueda Gilda

Caña ó refresco

(Vino 1 botella por 2 personas, refresco/cerveza 1 por persona)

CAFÉ

P.V.P 32,00€



ENTRANTES

- Rissoto de trigo con setas y virutas de jamón ibérico
- Croquetas caseras de queso
- Salmón marinado con blinis y salsa de horseradish

PLATOS PRINCIPALES

- Lechona confitada y deshuesada sobre puré de boniato
Ó
- Lubina a la provenzal, tomate, aceitunas, alcaparras, rúcula y parmesano
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

POSTRES

- Nuestra copa lemon pie con helado de coco
Ó
- Dúo de sorbetes

BEBIDAS

Agua

Vinto tinto D.O. Ribera del Duero Señorío Real barrica

Vino blanco D.O. Rueda Gilda

Caña ó refresco

(Vino 1 botella por 2 personas, refresco/cerveza 1 por persona)

CAFÉ

P.V.P 37,00€

El restaurante se reserva el derecho a cobrar el 50% del importe del menú de las personas contratadas que no asistan. Los precios incluyen el IVA.



ENTRANTES

- Rissoto de trigo con setas y virutas de jamón ibérico
- Croquetas caseras de queso
- Salmón marinado con blinis y salsa de horseradish
- Tartaleta de sepia con aioli de azafrán

PLATOS PRINCIPALES

- Solomillo de ternera con salsa oporto y foie
Ó
- Lomo de bacalao a baja temperatura gratinado con aioli a la mallorquina
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

POSTRES

- Lingote de chocolate, speculoos y helado de avellana
Ó
- Dúo de sorbetes

BEBIDAS

Agua

Vinto tinto D.O. Rioja Marquesado del Alto Crianza

Vino blanco D.O. Binisalem Blanc de blancs de Jose Luis Ferrer

Caña ó refresco

(Vino 1 botella por 2 personas, refresco/cerveza 1 por persona)

CAFÉ

P.V.P 45,00€

El restaurante se reserva el derecho a cobrar el 50% del importe del menú de las personas contratadas que no asistan. Los precios incluyen el IVA.



Cualquier modificación del número de comensales deberá notificarse con 24 horas de antelación.

Todos los extras se facturarán aparte según consumición