

PRODUCTO ESTRATOS

Entrantes fríos

Cecina de buey de cebo, pan de maíz y mortero de tomate
Corte de Micuit de foie, sobao Pasiego y matices

Entrantes calientes

Croqueta de leche fresca de vaca e ibéricos
Pulpo del Bao a la brasa y glaseado, cebolletas tiernas y cachelos
Almeja fina del Cantábrico en salsa verde o marinera

Segundos a elegir

Opción A (cada 3 pax) – Chuleta de vaca Simmental (+40 días de maduración)
Opción B (cada 3 pax) – Pescado del día a la brasa

Postres

Hojaldre caramelizado, crema de vainilla, cremoso helado de arroz con leche

.....

Agua, pan, café o infusión, petit fours

Opción A – **68€ sin bodega** IVA incluido

Opción B – **75€ sin bodega** IVA incluido

Opciones de bebida

Opción A 10€ por persona

Attis Sobre Lias, Albariño-D.O. Rías Baixas
Churrillo, Tempranillo, Mencía-VT.Castilla

Opción B 13€ por persona

Fan D'Or, Chardonnay – D.O. Ribera del Duero
Arzuaga Crianza, Tempranillo, Cavernet Sauvignon - D.O. Ribera del Duero

*Este menú se servirá por mesa completa. Es necesario comunicar mínimo 72 horas antes el número de comensales que tomarán carne y los que tomarán pescado.

*El precio de este menú puede variar dependiendo de la fluctuación del mercado en el momento de la compra del producto.