



## ENTRANTE (a compartir)

Ensalada de escabechados con helado de mostaza

## PRINCIPAL

Caparrones con sus sacramentos

## POSTRE (a elegir)

Tarta de queso al horno con queso azul

Coulant de chocolate

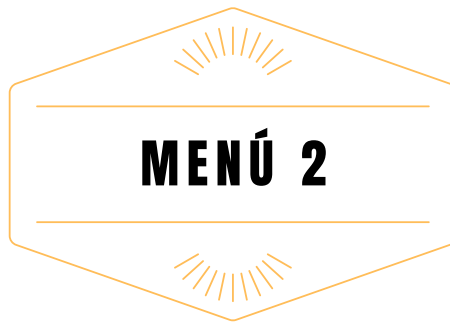
## CAFÉ

Pan, Agua Km0, Arroyo tinto joven y Tarsus verdejo

**28€/persona**

Corresponde una botella de vino para cada cuatro personas, no se incluyen refrescos o cervezas. Bajo reserva con un mínimo de 72 horas de antelación.

El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas y todo el grupo deberá comer el mismo menú. No se comparten menús, se facturará un menú por silla ocupada.



## MENÚ 2

### ENTRANTES (a compartir)

Croquetas de jamón/boletus  
Ensalada de escabechados con helado de mostaza  
Zamburiñas a la brasa con kimchi y lima

### PRINCIPAL (a elegir)

Bacalao a baja temperatura con nuestra versión de gilda  
Mogote de ternera a la brasa con patatas fritas y  
pimientos de padrón  
Lengua guisada con esféricos de aceituna verde

### POSTRE (a elegir)

Tarta de queso al horno con queso azul  
Coulant de chocolate

### CAFÉ

Pan, Agua Km0, Arroyo tinto joven y Tarsus verdejo

**35€/persona**

Corresponde una botella de vino para cada cuatro personas, no se incluyen refrescos o cervezas. Bajo reserva con un mínimo de 72 horas de antelación.

El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas y todo el grupo deberá comer el mismo menú. No se comparten menús, se facturará un menú por silla ocupada.



## **MENÚ 3**

### **ENTRANTES (a compartir)**

Croquetas de jamón/boletus  
Ensalada de escabechados con helado de mostaza  
Zamburiñas a la brasa con kimchi y lima

### **PRINCIPAL (a elegir)**

Lubina con caldo de cebolla y tendones de vaca  
Solomillo de ternera con chirivía y boletus  
Jarrete de cordero con polen y puré de manzana noisette

### **POSTRE (a elegir)**

Tarta de queso al horno con queso azul  
Coulant de chocolate

### **CAFÉ**

Pan, Agua Km0, Arroyo tinto joven y Tarsus verdejo

**45€/persona**

Corresponde una botella de vino para cada cuatro personas, no se incluyen refrescos o cerveza. Bajo reserva con un mínimo de 72 horas de antelación.

El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas y todo el grupo deberá comer el mismo menú. No se comparten menús, se facturará un menú por silla ocupada.