



MENÚ I

Aperitivo

- Pan de masa madre y aceite variedad picual

Para compartir

- Puerro a la brasa con tartar de gambón
- Ensaladilla con encurtidos, piparrasy atún rojo
- Croquetas de carabinero, velo ibérico y alioli de ajo negro

Platos principales

Un principal a elegir

- Arroz meloso de boletus
- Chipirón de anzuelo con tres emulsiones
- Bombones de pato confitados
- Alcachofas al carbón con tomates caramelizados

Nuestros postres

- Tarta de queso al horno

Bodega

Suazo gastón - Rioja
Teofilo reyes - Rivera
Abad don bueno - Godello

-59€-



MENÚ II

Aperitivo

- Pan de masa madre y aceite variedad picual

Para compartir

- Puerro a la brasa con tartar de gambón
- Ensaladilla con encurtidos, piparrasy atún rojo
- Croquetas de carabinero, velo ibérico y alioli de ajo negro

Platos principales

Un principal a elegir:

Bacalao o Corvina
Carrillera o Solomillo

Nuestros postres

- Tarta de queso al horno
- Café e infusiones

Bodega

Suazo gastón - Rioja
Teofilo reyes - Rivera
Abad don bueno - Godello

- 69€ -



MENÚ III

Aperitivo

- Copa de cava para empezar
- Pan de masa madre y aceite oliva variedad picual
- Jamón de bellota, pan de cristal y perlas de aceite aove
(4 personas min)

Para compartir

- Puerro a la brasa con tartar de gambón
- Ensaladilla con encurtidos, piparrasy atún rojo
- Croquetas de carabinero, velo ibérico y alioli de ajo negro

Platos principales

Un principal a elegir:

- Canelón mamá gloria II
- Corvina a la brasa con puré de coliflor y remolacha
- Papas arrugás con sal de aceitunas y reducción de espinas
- Magret de pato braseado, manzana asada, calabaza con salvia
y demi glacé de naranja y canela
- Solomillo de vaca madurado, crema de chirivía, salsa de
boletus y p.x. con portobello laminado
- Risotto negro de chipirones con salsa americana y lima

Nuestros postres

- Tarta de super cremosa de queso
- Sorbete de lima y jengibre con aroma de apio

Bodega

Vino blanco - Godello
Vino Tinto - Rioja Crianza
Cerveza, refrescos y agua
Café e infusiones

- 79€ -