MENÚ 1

Entrantes para compartir

Cogollos braseados
centros de lechuga romana marcados en la parrilla con queso brie, melocotón, nueces, cherrys confitados y aliño de mostaza y miel.

Croquetas de cecina
de León con queso de tetilla.

Arroz meloso
de panceta caramelizada, mozarella fresca y pimienta negra.

Principales a elegir

Quesabirrias de Res
estofado con queso suave y picadillo de cebolla y cilantro.

Medallones de solomillo ibérico
con cebolla caramelizada y brie.

Tacos crujientes de tartar
de atún rojo con su aliño, spicy mayo, espinaca fresca y queso feta.

Merluza crujiente
con alioli de ajo negro.

Postre a elegir

Cheesecake
con confitura de temporada.
Torrija de brioche
con helado de pistacho.
Brownie de chocolate
con helado de vainilla y chocolate fundido.

Bebida

Botella de vino (D.O. Rueda verdejo o D.O. Rioja Joven) pora cada tres personas o DOS bebidas.

31,95€/pax

MENÚ 2

Entrantes para compartir

Ensalada de gambones
con aros de cebolla en tempura,
hojas verdes, cherrys al horno y
vinagreta de ajo y limón.

Croquetas de boletus
con mermelada de higo.

Chips de patata
con huevo a baja temperatura, lascas de
parmesano y aromatizado con miel trufada.

Brioche de tartar de salmón
ahumado con aguacate,
crema agria y ralladura de lima.

Principales a elegir

Medallones de solomillo ibérico
con queso de cabra
y mermelada de bacon ahumado.

Lomo alto
a la parrilla trinchado.

Tataki de atún
con sésamo negro tostado
y crema de mango y curry.

Bacalao en salsa verde
con almejas y gambones.

Postre a elegir

Cheesecake
con confitura de temporada.
Torrija de brioche
con helado de pistacho.
Brownie de chocolate
con helado de vainilla y chocolate fundido.

Bebida
Botella de vino (D.O. Rueda verdejo o D.O.
Rioja Joven) pora cada tres personas o DOS
bebidas.

35,95€/pax

MENÚ 3

Entrantes individuales

Flor de alcachofa
con virutas de cecina
y crema suave de queso azul

Croquetas de carrillada
guisada y mayonesa de su salsa.

Pulpo a la parrilla
con cebolla roja encurtida
y salsa argentina.

Anchoa del cantábrico
en pan de cristal
con cherrys confitados.

Principales a elegir

Medallón de solomillo de ternera
con salsa de setas confitadas
y crujiente de patata paja.

Lomo alto
a la parrilla trinchado.

Turbantes de lenguado
y gambón en salsa de marisco.

Bacalao crujiente
con hummus de remolacha
y alioli de ajo negro.

Postre a elegir

Cheesecake
con confitura de temporada.
Torrija de brioche
con helado de pistacho.
Brownie de chocolate
con helado de vainilla y chocolate fundido.

Bebida
Botella de vino (D.O. Rueda verdejo o D.O. Rioja Joven) pora cada tres personas o DOS bebidas.

40,95€/pax