

MENÚ FESTIVO DEL 18 AL 19 DE NOVIEMBRE 35,50€

ENTRANTES INDIVIDUALES

Crema de gazpacho con brocoli y papada adobada asada

Calabacin con setas y huevo a baja temperatura

SEGUNDOS A ELEGIR

Abanico 100% Ibérico a la plancha

albondigas de vaca con su salsa

Calamar salteado con sata sitake

Ajoarriero

Chuleton de vaca vieja 500gr (15€ suplemento)

POSTRES A ELEGIR

Crep de strudel de manzana

Brownie caliente con helado de higo seco y miel

Natilla de queso suave con crumble

Incluye: Pan