

MENÚ ESPECIAL VERDURAS 35€

ENTRANTE INDIVIDUAL

Pastel setas y verduras gratinado con ali oli de ajo negro

SEGUIMOS :

Alcachofas salteadas con puré de patata trufado y papada Ibérica

Espárragos con su salsa y huevo a baja temperatura

ACABAMOS A ELEGIR:

Fogonero al horno con salsa de culis de melocotón especiado y toque picante

Tataki de atún con salsa de gilda

Bacalao con salsa ajoarriero

Picaña a la plancha con salsa de carne

Filete de pierna de cordero rebozado y glaseado con su jugo

Lasaña de carne de cochinillo especiado, deshuesado con bechamel gratinada

Morros de ternera guisados y servido en tortero de barro

Menestra Tudelana de los 4 ases (10€ suplemento)

Chuleton de vaca vieja 500gr (15€ suplemento)

POSTRES

Tartaleta de crema de limón ^(1,3,7)

Tarta de queso y oreo ^(1,7)

(1, 7,8)

Cuajada casera con galleta, miel y frutos secos

Tarta de chocolate cremoso con namelaca ^(1,3,7,8)

Sorbete de manzana y sidra

Cruasán caliente relleno de contesa y toffe-chocolate ^(1,3,7) (suplemento 3€)

(1,7, 3)

Natillas de queso suave con crumble

INCLUYE: Vino tinto garnacha 100%, blanco y rosado garnacha (1 botella cada 3 personas). Agua (1 botella cada 2 personas) y pan.

Lista de alérgenos: (1) Gluten (2) Crustáceo (3) Huevo (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos.

INCLUYE: Vino tinto garnacha 100%, blanco y rosado garnacha (1 botella cada 3 personas). Agua (1 botella cada 2 personas) y pan.

Lista de alérgenos: (1) Gluten (2) Crustáceo (3) Huevo (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos.