

MENÚ BODEGA 30€

ENTRANTES:

- Chistorra de navarra al vino tinto ⁽¹⁴⁾
- Mini bocadillo de escalivada con boquerón ^(1,4)
- Crema de calabaza y sus dados ⁽⁷⁾
- Cogollos de Tudela con vinagreta y arenque ⁽⁴⁾

PRIMEROS:

- Tomate pera asado, papada Ibérica ⁽⁴⁾
- Cebolla estofada con caramelo de naranja
- Pimiento najerano asado con huevo a baja temperatura ⁽³⁾
- Pencas de acelga en tempura verde ⁽¹⁾
- Borraja cocida con aceite de oliva y puré de patata ⁽⁷⁾
- Pochas con fritada y guindilla

SEGUNDOS:

- Patata asada, longaniza fresca, huevo a baja temperatura y aceite trufado ⁽³⁾
- Manitas deshuesadas con salsa verde ⁽¹⁾
- Rabo de toro guisado ^(14,1)
- Calamar a la plancha con salsa pelayo ⁽⁴⁾
- Bacalao con salsa ajoarriero ⁽⁴⁾
- Conejo al pebre del Topero padre ⁽¹⁾

POSTRES:

- Tarta de queso con galleta oreo ^(1,7)
- Sorbete de manzana y sidra ⁽⁷⁾
- Natilla de queso suave y crumble ^(1,7,3)
- Cuajada casera con galleta, frutos secos y nueces ^(1,3,7)
- Torrija caramelizada con helado de leche merengada ^(1,3,7)

Incluye: Vino tinto crianza, blanco y rosado (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) Cacahuetes (6) Soja (7) Leche, lactosa o derivados / (8) Frutos secos con cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Sésamo (12) Altramuces (13) Moluscos (14) Sulfitos