

# Menú 1

## ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico con papada ibérica y croqueta de bacalao con mayonesa de su pilpil y katsobushi

Minibrioche de carrillera, salsa de vino tinto, cebolla caramelizada y mayo de kimchie

Tabla de quesos de La Cruz del Pobre con crema de membrillo y frutos rojos

## PRINCIPALES (A ELEGIR)

Merluza en salsa verde de fondo marino, guisante y berberecho gallego

Secreto de cerdo con crema de apionabo, boniato frito y padrón

## POSTRE (A ELEGIR)

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Tarta cremosa de queso y pistacho **+1€**

## BODEGA

Demimo (verdejo, D.O. Rueda)

La Planta (Tempranillo, D.O. Ribera de Duero)

38 €

\*Incluye bodega (cada 4 pax) agua, pan y café

# Menú 2

## ENTRANTES

Puerros confitados con romesco, almendra y trufa de temporada

Ensalada de burrata con tomate en texturas y anguila ahumada

Steak tartar de picaña, yema, encurtidos y foie

## PRINCIPALES (A ELEGIR)

Bacalao confitado con muselina de ajo negro sobre cama de pisto

Carrillera guisada a fuego lento 9 horas con salsa de vino tinto y parmentier

## POSTRE (A ELEGIR)

Milhojas invertida con vainilla de Madagascar, pasión y chocolate con frutos rojos

Tarta cremosa de queso y pistacho **+1€**

## BODEGA

Mus (verdejo, D.O. Rueda)

Finca Resalgo (Tempranillo, D.O. Ribera de Duero)

46 €

\*Incluye bodega (cada 4 pax) agua, pan y café