

Menú 1

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico con guanciale y de mejillón con kimchie

Minibrioche de carrillera, salsa de vino tinto, cebolla roja encurtida, mayo de kimchie y petazetas

Tabla de quesos de La Cruz del Pobre

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Merluza con zurrucutuna, trigueros y berberecho gallego

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

POSTRE

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

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

Croquetas de jamón ibérico con guanciales y de mejillón con kimchi

Puerros confitados con romesco, almendra y trufa de temporada

Steak tartar de picaña, yema, encurtidos y foie

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Bacalao confitado con muselina de ajo negro sobre cama de pisto

Rabo de vacuno con parmentier robuchón, salsa de vino tinto
y trufa de temporada

POSTRE (A ELEGIR)

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

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

BODEGA

Circe (verdejo, D.O. Rueda)

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

49 €

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