

MENÚ ESPECIAL

(Mínimo 2 personas)

COMIDAS DE MARTES A DOMINGO, CENAS DE VIERNES Y SABADO

Desde el 22 de noviembre hasta el 9 de enero

Aperitivo

Crema templada de almendra amarga y gambón confitado.

Entrantes

Cilindro de mousse de foie bañado en manzana con trufa y espuma de naranja.

Nido de lombarda con huevo a baja temperatura y piñones.

Segundos a elegir

Estofado de ciervo y niscalos con hierbas de la montaña.

Lechón confitado sobre estofado de orejones y patatas machaconas.

Merluza con aire de cava y caldo del mar rojo.

Postres a elegir

Bavaroise de nuez.

Cúpula de caramelo con interior de queso crema y lima

Mignardises

29,95€ IVA INCLUIDO

PRECIO POR PERSONA

Incluye una bebida a elegir entre:

Copa de vino Rioja Joven, Caña de Cerveza de barril, Refresco o Agua

Ración de Pan de distintas variedades hecho al estilo tradicional.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

“Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.”