

MENÚ ESPECIAL – EL GALLINERO

(Mínimo 2 personas)

COMIDAS DE MARTES A DOMINGO,

CENAS DE VIERNES, SABADO y víspera de festivos

Desde el día 13 de septiembre

Aperitivo

Bolita de queso de cabra y almendras sobre confitura de tomate.

Entrantes

Crema templada de ajo negro y sésamo.

Saquito de marisco y puerro caramelizado.

Segundos a elegir

Confit de pato sobre cremoso trufado y chutney de naranja sanguina.

Entrecote de vaca Sashi con piquillos confitados y patatas fritas.

Merluza con pilpil de citronela y aire de albahaca.

Postres a elegir

Brazo de frutos rojos.

Brownie blanco de pistachos y helado de violeta.

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.”