



MENÚ 5

1º PLATO

Ensalada de Carpacho de Gambón Salvaje ,brotos verdes,aceite de tomates secos y vinagreta de Frutos Secos Tostados.

2º PLATO

Lomo de Bacalao a baja temperatura en salsa Pil Pil y Ajitos tiernos salteados con gambitas.

SORBETE

Sorbete Tropical de Melón y Vodka Rojo

3º PLATO

Redondo de carrillera de buey sobre base de manzana Golden con reducción Pedro Chimenez acompañado de pasas y ciruelas.

4º PLATO POSTRE

Crujiente de chocolate con leche con corazón de Mango sobre crema de choco Blanco.

5º PLATO TARTA

Tarta RUBÍ: Mousse de chocolate blanco con interior de frambuesa natural, terminada con un glaseado de chocolate blanco con efecto terciopelo

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 64€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353