



## MENÚ 6

### 1º PLATO

Vieira Gratinada acompaña de Parmentier de Pulpo y Gambitas al ajillo.

### 2º PLATO

Lomo de Bacalao en Mousulini de Ajo Tierno relleno de pimiento piquillo  
Acompañado de chips de batata y aceite de Albahaca.

### SORBETE

Sorbete de Mandarina Ron y Hierbabuena

### 3º PLATO

Costillar Añeja Iberica en salsa Jack´s Daniel y pisto de verduras baby.

### 4º PLATO POSTRE

Mouse de Oreo aromatizado con vainilla y base de galleta oreo  
caramelizada.

### 5º PLATO TARTA

Tarta ESTOCOLMO: Mousse de turrón y limón envuelto con bizcocho de pistacho y  
frambuesa, terminada con gelatina de caramelo

## Cafes y Licores

### Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 68€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353