

MENÚ 35 €

ENTRANTES (a compartir):

Copa de guacamole con langostinos y pulpo
Surtido de croquetas de la casa
Tomates verdes fritos con salmón marinado
Tabla de cecina de vaca y chorizo picante de León

SEGUNDOS (a elegir uno entre todas las propuestas):

Entraña de buey a las cinco pimientos
Secreto ibérico a la parrilla con crema de la Serena
Atún rojo a la parrilla con mojo verde

POSTRES (a compartir):

Surtido de postres caseros

Café y licor

Vinos (1 bot. 4 pers.): Tinto Rioja (Caecus o Luberri)

MENÚ 43 €

ENTRANTES (a compartir):

Copa de guacamole con langostinos y pulpo
Surtido de croquetas de la casa
Tomates verdes fritos con salmón marinado
Tabla de cecina de vaca y chorizo picante de León

SEGUNDOS (a elegir uno entre todas las propuestas):

Solomillo de novillo con emulsión de *boletus*
Magret de pato al horno con salsa de Oporto y peras asadas
Tataki de atún de almadraba con costra de sésamo y salsa *teriyaki*

POSTRES (a elegir uno entre todas las propuestas):

Panacota con gelatina de Pedro Ximénez

Biscuit de mango

Souflé de chocolate

Café y licor

Vinos (1 bot. 4 pers.): Rueda Hoyo de la Pierta o Tinto Rioja Crianza Tierra

*Para cualquier cambio o sugerencia y para reservar menús
personalizados, consulte al encargado o al chef*