









PRIMEROS



Roast beef de ciervo y alcachofas con selección de lechugas y frutos rojos 




Ensalada de perdiz en escabeche y borraja de Utebo 






Cardo en salsa de almendras y láminas de bacalao   

Galleta de foie 

Judías blancas con liebre estofada  


Calamar con rouille de verduras, gamba roja y su jugo  


Revuelto de hongos, cigalitas y trufa con aceite de ibérico y cebollino   


Fideua de chipirón y gambas con ali oli de azafrán     


SEGUNDOS

Brasa de carbón vegetal y/o leña al orio:

Bacalao con pimientos asados 

Merluza con patata asada, tomate parrilla y trigoero 

Atún con pisto de hortalizas 

Dorada y/o Lubina con spaguetis de verduras con setas plancha 



Entrecote con patatas “puente nuevo” y padrones



Costillas de lechazo

Asados y guisos:

Ternasco asado con patatas panadera

Cochinillo al horno con escarola

Civet de corzo con pure de castañas  

Callos y patitas de ternasco con garbanzos fritos  

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de manzana

Ponche de frutos de invierno con helado de vainilla

Ensalada de frutas con zumo de naranja (sin alérgenos)

Mousse de queso Manases y sopa de frutos rojos con helado de pasas al ron

Tatin de pera con helado de cava

Selección de helados

Selección de sorbetes













Precio menú 35.00 € + 10% IVA = 38.50 €

NOTAS:

- 1- El menú se compone de: Entrante, 2º plato, postre y bebida.
- 2- Vinos incluidos en el menú (1 botella cada 4 personas)

PLATOS CON SUPLEMENTOS

(Precios con 10% de IVA incluido)

- Milhojas de foie con manzana caramelizadas y queso de cabra, y ensaladita de jamón de pato  + 6.00 €
- Steak tartare   + 9.90 €
- Pulpo a la brasa   + 6.60 €
- Chuleta de buey (mínimo 2 personas)..... +19.80 €
- Cabrito frito con hongos y ajos tiernos..... + 4.50 €
- Pescados del día a la brasa  según mercado
- Selección de quesos  + 6.60 €
- Selección de repostería      + 4.40 €

ALERGENOS

 *lácteos*  *frutos con cáscara*  *moluscos*  *pescado*  *crustáceos*  *sulfitos*
 *sesamo*  *apio*  *soja*  *gluten*  *cacahuetes*  *altramuces*  *huevos*  *mostaza*

Tenemos a su disposición pan y repostería para celíacos.