



MENU 2

• Centros •

- ⊗ Huevos rotos con langostinos flambeados al brandy y pimentón de la Vera.
- ⊗ Trigueros a la plancha con virutas de foie y sal de jamón.

• Principales •

- ⊗ Codillo asado con pataticas a lo pobre.

Cachopo de ternera con queso camembert, mousse pur canard, cebolla confitada y reducción de Pedro Ximenez.

- ⊗ Bacalao confitado con mousse de pil-pil y cenizas de calamar.

• Para terminar •

- ⊗ Surtido de postres del Chef | Café o infusión.

• Para comenzar la noche •

Medio Gin tonic o Vodka tonic.

35 €

Por pax
(IVA incluido)

INCLUYE:

Una bebida por pax (Pinta o Refresco)
o Vino Coto de Hayas (1 botella cada 3 pax)

Pan y Agua

⊗ Platos sin gluten