



Menú Degustación

GAZPACHO DE CEREZAS

Fusión-Ensaladilla de Marisco
Ensaladas de Tomate o Ventresca (+1€)

ARRITO MASCARPONE Y GORGONZOLA

Tarrito de Foie de Bacalao
Mejillones en Escabeche Fritos en Aceite de Oliva y Chips

SUSHI O SASHIMI DE ATÚN ROJO, SALMÓN Y PULPO

MiCuit Foie (+1€)
Jamón de Jabugo (+1.5€)

LOTERÍA DE CROQUETAS

Buñuelos de Bacalao
Carpaccio de Buey (+0.5€)

CHIPIRONES FRITOS CON PIMIENTOS Y ROMESCU

Provolone al Horno
Flamenquitos

HUEVOS DE CHARLY

Fagotti (Pasta fresca rellena)

CARRILLERA DE IBÉRICO DE BELLOTA

Secreto Ibérico con Patatas y piquillos Artesanos (+1.5€)
Solomillo Buey a la Trufa Negra (+2€)

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Bombones de Chocolate (-1€)

VIÑAS DEL VERO BLANCO

Enate 234 (+1€) / Protos Verdejo (+1€) / V. Vero Gewurztraminer (+2€)

VIÑAS DEL VERO TINTO

Laus Reserva (+1€) / Aylés 3 de 3000 (+3€) / R. Bilbao Cr. (+1€) /
Melquior Selección (+2€) / Pago Carraovejas (+10€)

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS, CERVEZAS CAFÉS Y ORUJOS

30€ IVA inc.

- Este menú degustación es para grupos a partir de 8 comensales.
- En el menú se sirve todo lo que aparece en mayúsculas, presentado en centros para compartir para cada 4 comensales.
- Los platos y las cantidades se adaptarán al número de comensales.
- Debajo de cada línea, en gris, posibles cambios a realizar y entre paréntesis la diferencia de precio si la hay.
- Existe la opción de que la carne sea individual y en consecuencia se eliminan la Lotería y los Chipirones.
Carrillera (+3€), Secreto (+8€) Solomillo (+9€).
- No se incluyen las bebidas anteriores a la cena ni las copas posteriores.