



MENÚ 50€

PRIMEROS

CROQUETA DE PUCHERO

1 2 4 5 7 10 11 9

VERDURAS DE TEMPORADA + VELOUTÉ IBÉRICA + LASCAS DE JAMÓN

2 9 10 11

CANELÓN DE PULARDA CON BECHAMEL DE SETAS

2 9 10 11 12

A CONTINUACIÓN

a elegir

BACALAO CONFITADO CON PURÉ CREMOSO DE PATATA TRUFADA

1 2 10 11

REDONDO DE TERNERA CON JUGO DE VINO TINTO

lombarda, pasas, orejones en PX, puré de patata cremoso

2 9 10 11

Postre

CHEESE CAI (tarta de queso payoyo)

2 4 10 13 11

Bebida

Incluye 2 copas de vino Abadía San Campio (Albariño) o
Heraclio Alfaro (Tempranillo -Rioja) por persona
o 2 refrescos o 2 cervezas por persona y café.

Menús para mínimo 10 personas.
Por favor, consulte alergias o intolerancias.
Precio en €. IVA incluido.

Pescado	Gluten	Sésamo	Huevos	Crustáceo	Mostaza	Molusco	Cacahuetes	Apio	Lácteo	Sulfito	Soja	F. Cáscara	Altramuces
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14