



Menú 26-27

Precio: 140,00€

Cóctel de bienvenida 1. 5h

5 pinchos fríos

5 pinchos calientes

Estaciones opcionales 7€ , pax

(Vermut, jamón, pulpo, México, quesos, arroz, pincho de lechazo)

Primer pase

Carpaccio de picaña, queso parmesano, yema y mostaza

Tartar de atún rojo con ajo blanco

Tomate relleno de stracciatella de portillo y jugo de piparra

Carpaccio de carabineros y gamba blanca

Puerro confitado, vinagreta de temporada y cola de gamba

Terrina de foie y mermelada de higos

Lingote de bogavante con tartar de aguacate y mango +3€, pax

½ bogavante al horno con mantequilla de hierbas y especias +3€, pax

Alcachofa a la brasa con stracciatella de portillo

Platos principales

Lechazo de traspinedo asado, con ensalada de la huerta

Solomillo bohío

Lingote de cochinillo confitado, puré de patata roja y membrillo

Codillo asado con ragú de champiñones y salsa al vino tinto

Rape empiñonado

Merluza rellena de marisco

Lubina salvaje, milhojas de patata y jugo de bogavante

Opción carne + pescado 10€, pax.

Postre

Restaurante El Bohío

Tarta de Maro Valles

Bodega

Ribera del Duero Laveguilla

Verdejo Carrasviñas

Cava rosado

Cerveza Mahou