



MENU 5

Precio: 98,00€

Entrantes individuales

Tal-cual de foie con pan de pasas

Crema de boletus trufada

Pimiento del piquillo relleno de bacalao con salsa de pimientos

Plato principal

Merluza a la bilbaína con patata panadera

Timbal de cochinillo asado con patata panadera.

Postre

Milhojas de manzana confitada y crema pastelera

Bodega

Vino tinto: Sonsierra Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco: Alma Cándida Verdejo, D.O. Rueda

Cerveza Refrescos

Café o infusión

Servicio de “Bodega” incluido durante la comida