



Menú Trasancos

Precio: 101,00€

Los entrantes

Langostinos y cigalas con salsa tártara
Vieiras al albariño

Los platos

Lubina salvaje con atado de trigueros y salsa de berberechos
Cordero lechal de Burgos con su ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Lomo de ibérico con puré de manzana y verduritas

Los postres

Brownie de cacao sobre sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

La bodega

D.O. Rías Baixas Pionero Mundi
D.O. Rioja Azpilicueta Crianza
Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Incluida en el menú la barra libre de 3 horas de duración.