Menú 3

Precio: 105,00€

Entrante

Ensalada fría de láminas de bacalao con tartar de aguacate y espárrago triguero, vinagreta de tomate y emulsión de perejil

***

Principal

Raviolis rellenos de hongos y setas de temporada, crema montada de foie gras y jamón ibérico

Lubina al horno con brandada de vieiras y limón encurtido

Cochinillo lechal servido en terrina, cremoso de manzana y ensalada de brotes tiernos, portobello y queso ahumado

Lomo alto de ternera Retinta asado al sarmiento, trinxat de patata y coles salteadas al bourbon

***

Postre

Mousse de chocolate y cremoso de crema catalana con helado de leche

Bodega

A elegir entre:

Tahur Crianza Tempranillo
D.O Rioja ó Melior de Matarromera
D.O Ribera del Duero
Gorrión Blanco Verdejo
D.O Rueda ó Príos, Verdejo
D.O Rueda
Cava

Todos los menús incluyen agua natural y con gas, refrescos y cervezas con y sin alcohol, infusiones y café.