

Menú 4

Precio: 110,00€

Entrante

Crema tibia de puerros jóvenes, con vieras asadas y caviar de esturión

***

Principal

Tomate relleno de calamar sobre un falso risotto de sepia y jugo espumoso de queso Idiazábal
Rodaballo a la parrilla con jugo reducido de sus espinas, cuscús de hortalizas y yogur especiado
Solomillo con terrina de patata y bacon, chalotas en compota y glaseadas al vino tinto con jugo reducido

***

Postre

Terciopelo de chocolate negro sobre sable de cacao y crema helada de coco

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

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