



Menú

Precio: 95,00€

Entrantes

Terrina de foie
Ensalada de bogavante

Primer plato y sorbete

Lomo de rape con trigueros y salsa de cava
Sorbete de mojito

Segundo plato

Lingote de cochinillo y pastel de patata

Postre

Tarta de hojaldre y frutas

Bodega

Pierola (tinto crianza rioja), Blanco nieva (verdejo) e Yllera 5. 5 (semidulce)