



APERITIVO

Cucharita de tartar de atún, dátiles, cebolleta fresca, jengibre y AOVE.

ENTRANTE

Ensalada de queso de cabra, nueces y Granny Smith con vinagreta de miel y mostaza.

PESCADO

Merluza con caviar vegetal sobre crema Dubarry y glace de carne.

CARNE

Medallón de solomillo de ternera a la parrilla con parmentier trufada.

POSTRE

Charlota de vainilla y frutos rojos.

BODEGA

VR D.O. Rueda.

Prado Rey Roble D.O. Ribera del Duero.

Agua, cafés e infusiones incluidas.

Precio: 35€ IVA incluido.