Menú del Chef

PRIMEROS

ENSALADA DE ESCAROLA ,GRANADA , MANZANA , NUECES Y VINAGRETA DE CÍTRICOS

SAQUITO DE SETAS CON SALSA SUEVE DE FOIE.

TIMBAL DE BORRAJA CON PARMENTIER TRUFADO Y HUEVO POCHÉ

MIGAS DE LA TIERRA CON TOMATE Y HUEVO CAMPERO

SEGUNDOS

ESCALOPINES DE VACA MAYOR A LA PARRILLA CON PATATA PANADERA

LINGOTE DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE TOMILLO (SUPLEMENTO 4 EUR) .

CORVINA SALVAJE DE CONIL AL ESTILO ORIO

RABO DE TERNERA CONFITADO EN SU JUGO AL VINO TINTO SOMONTANO

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUEZ CON QUENELLE DE VAINILLA

CREPS SUZZET CON HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO AL HORNO CON CULIS FRUTOS ROJOS

CARPACCIO DE PIÑA CON LIMA Y MIEL

VINOS DEL MENÚ

NAVATEROS ROBLE TINTO D.O. SOMONTANO

NAVATEROS BLANCO CHARDONAY D.O. SOMONTANO

TACHO Y TOYA VERDEJO D.O. RUEDA

NAVATEROS ROSADO D.O. SOMONTANO

OTRAS OPCIONES DE NUESTRA VINOTECA

OTTO BESTUE FINCA SABINA

D.O. Somontano
Supl. +15€

BESTUE MARINA GEWUSTRAMINER

D.O. Somontano
Supl. +8€

PRECIO 25€

Incluye: la primera cesta de pan y 1 botella de vino y 1 botella de agua cada 4 personas

-Supl. por compartir menú: +9€

-Supl. compartir menú infantil: +4€