



MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO (2018)

Langostinos salteados con bacon crujiente y lechuga con vinagreta de piña.

Coca de Lomo Ibérico curado y cebolla morada encurtida.

Albóndiga de Rape y Gamba envuelta en Pasta Brick, Humus y Ratatouille

Dúo de Morucha: Carrillera estofada y solomillo a la plancha con parmentier trufado y su jugo al vino Tinto.

Hot orange, zumo de naranja, ginebra y leche condensada.

Crema de queso con ragout de frutas de temporada.

Incluye: Agua, pan, vino de la casa D.O Toro (blanco, rosado o tinto), café y una copita de licor o de cava.

***PVP 38 Euros (IVA Incluido)
Con reserva previa.***