

# Menú Especial

## Degustación de primeros para compartir

Jamón ibérico al corte y queso curado

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y frutos secos

Pate de foie con mermelada de higos y piñones

Tartar de atún rojo con aguacate

Langostinos frescos cocidos

Mejillones de roca a la marinera

Croquetas caseras de cocido y jamón ibérico

## Segundos a escoger

Salmón fresco a la parrilla con patatas panaderas y verduritas

Atún rojo a la parrilla con verduritas

Paletilla de cordero rustida a la segoviana

Confit de pato rustido con mermelada de frutas

Entrecot de ternera a la brasa con patatas fritas

Merluza fresca con patatas y verduritas

## Postre

Mil-hojas de nata, Tarta Whisky, Brownie casero con nueces,  
Mató con miel, Natillas caseras

Bebida: Sangría de vino, cervezas, refrescos

Vino tinto rioja montebueno, vino blanco, cava brut nature y cafés

**Precio por persona 25,00€**