

Menú Especial

Degustación de primeros para compartir

Jamón ibérico al corte y queso curado

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Pate de foie con mermelada de higos y piñones

Mejillones de roca a la marinera

Gambas a la plancha con ajo y perejil °

Croquetas caseras de carne rustida y jamón

Segundos a escoger

Entrecot de ternera a la brasa

Bacalao a la muselina de ajos con patatas panaderas

Confit de pato al horno con mermelada de frutas

Paella marinera , arroz negro o fideua de pescado y marisco

Merluza fresca a la brasa con verduritas

Paletilla de cordero rustida a la segoviana

Carnes a la brasa a escoger: Pollo, Butifarra, Conejo,

Pies de cerdo o secreto

Postre

Mil-hojas de nata, Browni casero con nueces

Tarta de Whisky, mato con miel

Fruta del tiempo: Sandia , Piña natural , Kiwi

Bebida: Sangría de vino, cervezas, refrescos

Vino tinto rioja montebueno, vino blanco albariño

Precio por persona 25,00€