



MENÚ ESPECIAL CASTAÑADA

M I E R C O L E S 3 1 O C T U B R E 2 0 1 8

Degustación de primeros para compartir

Jamón ibérico al corte

Queso curado con anchoas del Cantábrico

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

Paté de foie con mermelada de higos y piñones

Langostinos frescos cocidos

Patatas al caliu con muselina de ajos

Croquetas caseras de cocido y jamón ibérico

Segundos a escoger

Jarrete de ternera cocinado en su jugo con setas

Confit de pato rustido con mermelada de frutas

Secreto a la brasa con "Chumi churry", patatas fritas y espárragos trigueros

Paletilla de cordero a la Segoviana

Bacalao a la muselina de ajos con patatas panaderas y verduritas

Entrecote de ternera a la brasa

Postre a elegir o pastel de celebración

Bebida

Vino Blanco Albariño, Vino Tinto Rioja, Sangría de Vino,

Refrescos, Cerveza, Agua Mineral, Cava i Cafés

Precio por persona: 25€