

Comuniones 2019

Menús I

Al centro a compartir para cuatro comensales

Fuente de Ibéricos de campaña

Estrellado de Setas con lascas de jamón ibérico

Ensalada templada con gulas y langostinos

Solbete de limón al cava

y como plato principal

Timbal de Rabo de Toro

con compota de manzana y patata violeta

o

Entrecot de Buey a la piedra

o

*Lubina a la espalda *

con guarnición de verduras a la parrilla

Postres de la Casa o Tarta Nupcial

Café e Infusión

Bebida

Tinto: Rivendel (D.O. Ribera del Duero)

Blanco Veliterra (D.O. Rueda Verdejo)

Agua Mineral o Refresco

Precio por Cubierto **39,50€** iva incluido