



Menús I

Al centro a compartir para cuatro comensales

Fuente de Ibéricos de campaña

Jamón , lomo , Chorizo , Salchichón Ibérico, queso puro de oveja

Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao

Cubiertos de salsa del Piquillo

Ensalada de canónigos con Rulo de cabra

canónigos, nueces, pasas, tomate cherry, rulo de cabra con reducción de Pedro Ximenes

Solbete de limón al cava

y como plato principal

Timbal de Rabo de Toro

con compota de manzana y patata morada

o

Lubina a la espalda

*con guarnición de patata panaderas**

Postres de la Casa o Tarta Nupcial

Café e Infusión

Bebida

Tinto: La Veguilla (D.O. Ribera del Duero)

Blanco Veliterra (D.O. Rueda Verdejo)

Agua Mineral o Refresco

Precio por Cubierto **36€** *iva incluido*