



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 *

* Croquetas de jamón ibérico *

* 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 infusion *

Bebida

Tinto: Rivendel (D.O. ribera del duero)

Blanco Veliterra (D.O. rueda verdejo)

Agua Mineral o refresco

Precio por Cubierto **42 €** *iva incluido*