



MENÚ ESPECIAL CENAS DEL 24 AL 30 DE JUNIO DE 2024

ENSALADA DE TOMATE ROSA CON AGUACATE, CHATKA Y LANGOSTINOS

PENCAS DE ACELGA RELLENAS DE JAMÓN Y QUESO EN VELOUTÉ VERDE

VOLOVÁN RELLENO DE TXANGURRO Y GAMBAS

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO, RÚCULA Y PIMIENTA

TRONCO DE CORVINA AL HORNO Y CÍTRICOS

MERLUZA A LA PLANCHA CON PUERROS Y COLAS DE GAMBAS

SECRETO IBÉRICO CON ESCALIVADA DE PIMIENTOS

OSOBUCO EN SALSA DE VINO TINTO

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

MILHOJAS DE NATA

TARTA HELADA AL WHISKY

PIÑA NATURAL

A elegir entre ½ BOTELLA de (CRIANZA, BLANCO VERDEJO, ROSADO o TXAKOLI), BOTELLA DE SIDRA, CAÑA o REFRESCO

PRECIO: 30 EUROS