

MENÚ ORIGINAL NIGHT

(Solo noches de Lunes a Jueves)

Aperitivos de bienvenida:

Bandejita de encurtidos
Pan tostado, aceite de oliva y tomate rallado
Bandeja de embutido del día
Sopa de calabaza con chips de verdura (individual)

De picar al centro de la mesa:

Ensalada verde de queso de cabra, membrillo, frutos secos y vinagreta de frambuesa

Nuestros buñuelos cremosos de merluza con salsa romesco

Terrina de ibérico, espárragos verdes y zanahorias con crema de maíz

Segundo plato:

(A elegir en el momento)

Lomo de merluza albardado con beicon y al horno sobre un pisto cremoso

O

Aleta de ternera gallega rellena de carne, pistachos y piñones con crema de patata

Postre:

Flor de sartén, caramelo de limón y un helado de turrón de Jijona

Bodega:

Copa de vino blanco D.O. Navarra.
Copa de vino tinto V.A.T. Castilla y León.
Agua mineral.

Café, infusiones y dulces.

PRECIO: 25 € I.V.A. incluido

NOTA: Este menú no incluye otras bebidas distintas de las que se ofrecen. Para otros vinos consultar presupuesto. Este menú se servirá por mesa completa