

# *Menú Tradicional*

ESCABECHE EMULSIONADO CON CODORNIZ Y CABALLA MARINADA EN SAL  
RAVIOLIS DE BONIATO Y FOIE CON CREMA DE BOLETUS Y AJO NEGRO

HUEVO CON ENSALADA LÍQUIDA, REMOLACHA Y VELO DE PANCETA  
SOLOMILLO DE PATO CON SU REDUCCIÓN Y MOUSSE DE PICHÓN

SEGUNDO A ELEGIR

MERLUZA AL PILPIL Y SALSA VERDE

RAPE MARINADO CON JUGO DE COLIFLOR A LA ROMANA

CARABINERO A LA SAL (+6€)

RULO DE CORDERO LECHAL CON PANADERAS Y BROTES TIERNOS

SOLOMILLO DE AÑOJO CON PIMIENTOS ASADOS

PICHÓN DE BRESSE EN DOS COCCIONES CON APIONABO (+6€)

PASTEL RUSO, HELADO DE LECHE DE OVEJA Y CHICHARRONES

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO

PRECIO MENÚ 54€ BEBIDAS NO INCLUIDAS

PLATOS SUELTOS DE LOS MENÚS 18€

QUESOS DE LA REGIÓN (+8€)

Precios en Euros. IVA incluido .EL MENÚ SOLO SE SIRVE POR MESA COMPLETA