

# Menú Tradicional

ESCABECHE DE CODORNIZ CON CABALLA MARINADA EN SAL

RAVIOLIS DE BONIATO Y FOIE CON CREMA DE BOLETUS

HUEVO CON ENSALADA LÍQUIDA, REMOLACHA Y VELO DE PANCETA

GAZPACHUELO DE MISO CON GAMBA BLANCA

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 CON PANADERA Y BROTES TIERNOS

SOLOMILLO DE AÑOJO CON PIMIENTOS ASADOS

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

MELOCOTÓN, ALMENDRAS Y CANELA

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO

PRECIO MENÚ 54€ BEBIDAS NO INCLUIDAS

PLATOS SUELTOS DE LOS MENÚS 18€

QUESOS DE LA REGIÓN (+8€)