



MENÚ INVIERNO

APERITIVOS

Croqueta de "gambas a la plancha"

Crema de cocido con pato curado y aceite de piparra

Terrina de trucha del Pirineo marinada y manzana verde con glaseo japonés

ENTRANTE

Arroz meloso de marisco con emulsión de ajo confitado

SEGUNDO (A ELEGIR)

Goulash austrohúngaro de toro de lidia con Spätzle

Albóndigas de ciervo, salsa de chalotas y espuma de patata ahumada

Lomo de lubina a la bilbaína ligada de tomate italiano seco

Bacalao asado con crema de boletus a la burgalesa y velo de panceta ibérica

POSTRE (A ELEGIR)

"Lemon Pie" en hojaldre caramelizado

Bizcocho ligero de chocolate con crema de pistachos

36€

Maridaje de 2 copas de vino seleccionadas por nuestro sumiller: 8€

El menú Otoño se servirá a mesa completa y a un máximo de 10 comensales.

Precio por persona, pan y agua incluidos

