

Menú degustación

Apertivo

Nuestra croqueta de cecina cocida de vaca y helado senderuelas

Entrantes

Bikini de rabo al vino tinto

Tortilla de papocho

Cocido de garbanzos, morro, setas y langostinos

Bocadillo de pan cristal, carpaccio de chuleta,
pimiento verde y queso curado de oveja de Arlanzón

Pescado

Chicharro a la parrilla, parmentier y pimiento verde

Carne

Lomo de cordero a baja temperatura y verduras escabechadas

Postres

Crema miel de brezo de "San Millan de Lara", bizcocho,
crumble de almendras y helado de naranja sanguina

Crema de limón y helado de té verde matcha

Precio 58€ IVA incluido

*bodega no incluida.