



## ENTRANTES

*Platos al centro para compartir.*

- Nuestra clásica ensaladilla de merluza.
- Croquetas de jamón con emulsión de kimchi.
- Salteado de setas de temporada, yema de huevo curada y frutos secos.
- Mini brioche de steak tartar con emulsión de parmesano y trufa.

## PRIMERO

- Alcachofa rellena de foie gratinada.

## SEGUNDO

*A elegir.*

- Suprema de rodaballo al horno con escabeche de gamba y emulsión de carbón.
- Taco de solomillo Iberico al Pedro Ximenez, calabaza y parmentier de patata.

## POSTRE

- Tentación de Mascarpone y frutos rojos.

# 50€

Precio por comensal  
iva incluido.

*A partir de 2 personas.*

### **Bodega (bebidas incluidas)**

Vino Blanco Verdejo Cantarranas D.O. Rueda.  
Vino Tinto Altos del Enebro D.O. Ribera del Duero.  
Agua, cerveza y refrescos.

SOLO NOCHES:  
de Jueves 8 a Sábado 17.