

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de canónigos, bulbos
de otoño y romesco



Salteado de setas de temporada, yema de huevo
campero y jugo de carne



Bacalao asado con ajoarriero
y peineta de camarón



Entrecôte de cerdo San Pascual con Parmentier
noisette y cherry confitado



Queso curado Montefriño



Tarta de requesón Montefriño, mermelada
de melocotón asado y helado de chocolate



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza
ECO y harina ECO molturada a la piedra



49 € p.p.

IVA incluido

Solo mesas completas

Maridaje de bodega especial

18 € p.p.

IVA incluido