



Menú compartir centro de mesa

(1 plato cada tres personas para compartir)

Buñuelo de bacalao con mayonesa de encurtidos.
(1 unidad por persona)

-

Ensaladilla Rusa de boniato, encurtidos y ventresca de atún.

-

Tartar de tomate con encurtidos y helado de mostaza

-

Gnocci con salsa trufada

-

Arroz de cigala

-

Magret de Pato con cremoso de boniato y castañas glaseadas

Postres

2 postres a elección del chef

Bodega

Carmelo Roderó 9 meses – Ribera del Duero – 2022

O

Château Dereszla - Tokaji Dry - 2022

**Pan, 1 agua y (1 copa de cerveza o 1 copa de vino o 1 refresco) incluido por persona.
Café no incluido.**

55€ iva incluido

“Por 5 € más incluye una botella de vino cada 2 personas y los cafés”



Group Menu.

(1 dish for every 3 people)

Cod fish fritter.
(1 und per person)

-

Sweet potato salad, pickles mayonnaise and tuna belly.

-

Tomatoe tartar with pickles and moustard cream.

-

Gnocci with truffle sauce

-

Crayfish rice.

-

Duck breast, seasonal fruit and “demi glace”.

Desserts

2 desserts of the chef's choice

Wines

Carmelo Rodero 9 meses – Ribera del Duero – 2022

o

Château Dereszla - Tokaji Dry - 2022

**Bread, 1 water bottle and (1 glass of beer, 1 glass of wine or 1 soft drink)
included per person.
Coffe not included.**

55€ iva included

“For 5 € more it's included one bottle of wine for every 2 personas and coffees”