



APERITIVO

Cucharita de berenjena asada, moya de mejillón en salmuera y caviar de cítricos.

ENTRANTE

Hojaldrado de sardina ahumada, tartar de tomate marinado, tapenade y manzana verde.

PESCADO

Lomo de merluza al horno, patatas revolconas, torreznos sorianos y dados de pulpo crujiente.

CARNE

Escalopa de solomillo de ternera, mousse de foie, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez.

POSTRE

Torrija de bollo de leche rellena de crema de vainilla, caramelizada con azúcar moreno y canela .

BODEGA

VR D.O. Rueda.

Prado Rey Roble D.O. Ribera del Duero.

Agua, cafés e infusiones incluidas.

Precio: 35€ IVA incluido.