

San José

19 de marzo 2025

Entrantes

centro de mesa

Tartar de vieiras con mango, mousse
de aguacate y algas wakame

Buñuelo de bacalao y cremoso
de calabaza

Revuelto de jamón ibérico y boletus

Principal

a elegir

Arroz de cigalas, ajos tiernos y habitas

Lomo de rodaballo a la naranja y
parmentier de yuca

Presa ibérica con jugo de menta
y milhojas de patata agria

Postre

Torrijas de horchata caramelizadas
y helado de merengada

Bodega

Vino blanco Nodus Sauvignon Blanc,
D.O. Utiel - Requena

Vino tinto Proelio Crianza, D.O.C. Rioja

Agua mineral, refrescos y cervezas

Café e infusiones



Menú 58€

IVA incluido

