

Menú especial Día de la Madre 2018



FELIZ DÍA DE LA MADRE

PRIMER PLATO

Platos a compartir (centro mesa):

Surtido de ibéricos.

Risotto de boletus.

Ensalada de perdiz escabechada.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Rape al albariño con almejas y langostinos.

Ó

Bacalao gratinado al horno con fondo de salsa de marisco.

Ó

Timbal de rabo de toro deshuesado con vino de cepas viejas y queso emmental.

Ó

Solomillo de ternera del Guadarrama sobre setas de primavera.

POSTRES

Tarta de almendra y manzana con helado de chocolate gianduja.

Ó

Tarta de Brownie con helado de café blanco de Etiopía. 38€ por persona

Bodega:

Vino, Rioja / Ribera

Agua

Cava

Café

Pan