



MENÚ Nº 2

ENTRANTES

Caña de lomo de bellota 5J Gran Reserva
Foie gras de canard de Landes con grosellas
Tomate RAF de la Vega de Almería con melva canutera
Parrillada de verduras Almeriense

PLATO PRINCIPAL

(a elegir el Comensal en mesa)

Ternera lechal de Ávila a la brasa de carbón de encina
Pierna de cabrito de la Alpujarra en asado
Solomillo de cerdo Ibérico a la brasa
Calamar al aceite de oliva
Robalo (Lubina o Furagaña) a la espalda
Mero de la Isla a la parrilla
Lomo de bacalao desalado al pil-pil

POSTRE

Pastel de piononos

BEBIDAS

Cerveza
Agua Mineral
Refrescos
Vino de Ribera del Duero crianza
Copa de Cava
Bebidas hasta el postre

Precio: 60.00€ (Comensal)