



MENÚ DE REYES

Al centro para compartir

Tataki de atún rojo con crema de mango y coulis de remolacha.

Pulpo a la brasa con salsa romesco, crema de patata violeta y espárrago verde.

Pimientos del piquillo rellenos de gambas y jamón.

Carne y pescado

Merluza rellena de marisco en dos cocciones con salsa de gambas y puerro.

Pluma ibérica con salsa de frutos rojos y verduritas.

Postre

Mousse de chocolate con cobertura de frutos rojos y bizcocho

Vino tinto Rioja Real Agrado Crianza,

Agua, Café y Roscón de Reyes

37 €/persona IVA incluido
IVA INCLUIDO

