



## menú 35€

### entrantes

jamon ibérico y queso parmesano

foie mi-cuit con confituras y frutos secos

croquetón del cheff

ensalada templada de queso de cabra con bacon, vinagreta de miel y frutos secos

delicia de bacalao con cebolla caramelizada

### plato

entrecot de ternera al vino tinto

### postres

surtido de postres variado

### bebidas

Vino blanco, vino tinto

agua, cerveza y refrescos

Cava y sidra

IVA incluido

En el momento de la reserva se abonará un 20% del precio final  
Se confirmará el número exacto de comensales con 3 días de antelación  
El cobro se efectuará por el número de comensales reservado