



menú 40€

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

solomillo de buey con salsa de vino tinto y foie

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