

MENÚ 1

39€

A COMPARTIR

Ensaladilla Amor de Dios

Pimiento de Guernica

Foie Caramelizado con Coulis de Mango y Frutos Rojos

Arroz Ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza Salvaje a la Donostiarra con Crujiente de Trigueros

Carrillera de Ternera con Salsa de Setas Silvestres

POSTRE

Panchineta de Crema de Madagascar

BEBIDA

Agua, Refrescos, Cerveza,

Tinto Rioja y Verdejo

DESACATO

COCINA IRREVERENTE



MENÚ 2

52€

A COMPARTIR

Ensaladilla Amor de Dios con Gamba Cristal

Croquetas de Cecina de León

Foie Caramelizado con Coulis de Mango y Frutos Rojos

Mejillones Franceses Bouchot a la Plancha con Sal de Guerande

Arroz Negro de Sepia y Calamar con Alioli de Albahaca

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de Ternera con Patata Trufada y Crema de Pedro Ximenez

Bacalao con Salsa de Azafrán y Alcachofa Salteada

POSTRE

Nuestra famosa Tarta de Queso Horneada

con Coulis de Frutos Rojos

BEBIDA

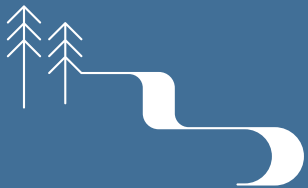
Agua, Refrescos, Cerveza,

NINÍN D.O. Ribera del Duero,

Las Pisadas Crianza 2017 D.O. Rioja,

José Pariente D.O. Rueda.

(1 botella de vino por cada 3 personas)



DESACATO
COCINA IRREVERENTE





MENÚ 3

72€

A COMPARTIR

Mini Croquetas de Costilla Ibérica y Queso Payoyo
Jamón Ibérico de Bellota
Foie Caramelizado con Coulis de Frutos Rojos
Pulpo en Tempura con Mayonesa de Ajo Negro y Té verde

PRINCIPAL A ELEGIR

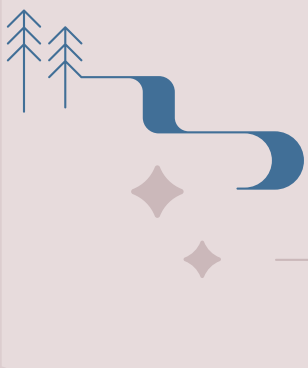
Popieta de Rape Relleno de Erizo y Mejillón con Crema de Cigalas
Entrecot de Frisona Gallega con Pimientos de Guernica

POSTRES

Semifrio de Lima y Limón con Piña Caramelizada sobre
Crema de Canela y Vainilla

Bebida

Agua, Refrescos, Cerveza,
Ángeles de Amaren 2017 D.O. Rioja,
Cair Selección de la Aguilera 2019 D.O. Ribera del Duero,
Louro D.O. Valdeorras
(1 botella por cada 3 persona)



DESACATO
COCINA IRREVERENTE

