



## MENÚ 4

Ceviche de corvina con aguacate a la brasa  
Cardo guisado a la importancia, huevo trufado y gulas salteadas (individual)  
Molleja de ternera glaseada, sésamo y parmentier de patata  
Hueva de erizo con espuma caliente de patata y brotes verdes (individual)

Solomillo ternera con foie, reducción de vino tinto y patatas a lo pobre  
**(Previa confirmación** sería posible optar como plato principal por la  
"Merluza confitada a baja temperatura con crema de ajos tostados y gulas salteadas")

Lima pie, nuestra versión de tarta de limón con merengue

Vino blanco Rueda y tinto Rioja Crianza  
Agua, refrescos y café

# 41,00€

IVA incluido

**Teléfono de contacto: 965 12 43 62**

**Nota:** La bebida que incluye el menú será considerada desde el momento en que se sienten en la mesa, cualquier bebida consumida previamente se abonará aparte. Asimismo, el menú incluye una botella de vino, tanto blanco como tinto para cada dos personas.

**La falta de comensales reservados sin previo aviso (48h antes) conllevará el abono del 50% por cada comensal no asistente.**