

MENÚ “LO TUYO, MÍO Y LO MÍO, TUYO”



- Degustación completa compartiendo todos los platos incluidos.
- Menú adaptable a personas **vegetarianas, veganas, con intolerancias y celíacas** (bajo reserva).
- Todos los menús incluyen **agua y cesta de panes artesanos**.
- **Precio: 35€ (IVA incl.)**
- **Barra libre 10€/persona (solo durante la comida/cena):** refrescos, cerveza Stella Artois, vinos tintos Ribera del Duero “Valdecuriel roble” o semidulce “Descarao”, vinos blancos Rueda Verdejo “Atino” o semidulce “El Novio Perfecto”, vino rosado semidulce “La Novia Ideal”, vino azul frizzante “Ennius”, café/infusión y licores.

ENTRANTES (a compartir)

TABLA DE QUESOS (*Vegetariano / Gluten Free*): Queso al pimentón, queso curado con trufa, queso ahumado de Pría, queso azul de hoja y crema de Torta del Casar. Mermelada casera de calabaza, naranja y canela.

TABLA DE EMBUTIDOS (*Gluten Free*): Mortadela Bologna a la trufa, butifarra blanca y negra de Sta. Perpetua, salami de jabalí con frutos de bosque, paté tradición Pirineo y sobrasada artesana ibérica. Olivada casera.

PUMPKIN & HONEY (*Vegetariano. Opción vegana y opción Gluten Free*): Ensalada templada de calabaza, calabacín, champiñón, espinaca baby, queso de cabra y emulsión de miel y nueces.

PRIMEROS (a compartir)

ALCACHOFAS & BOLETUS (*Opción vegana / Gluten Free*): Alcachofas naturales a la romana, salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

FALSO RISOTTO (*Vegetariano / Opción vegana*): Falso risotto de pasta italiana salteado con champiñón Portobello y ciruelas pasas, queso parmesano y eneldo.

LA DEL PULPO (*Gluten Free*): Medallas de pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, escamas de sal Maldon, huevo poché y aliñado con mojo picón.

SEGUNDOS (a compartir)

GIGANTONES (*Opción vegana*): Maccheronis gigantes de pasta italiana rellenos de pollo desmigado en especias con toques al curry y bañados en bechamel de crema de cacahuete y hojas de cilantro.

AL TUNTÚN (*Gluten Free*): Atún rojo marinado en soja y miel, costra crujiente de arroz inflado y jamón, alioli de ajo negro y chimichurri de fresas.

TERNERA&AMARENA (*Gluten Free*): Solomillo de ternera sobre salsa bercy al hint de amarena y sombrero de cremoso de patata trufada y cherries asados.

POSTRES (a compartir)

FRAMBOISE (*Vegano / Gluten Free*): Pastel de dulce de frambuesa sobre base de bizcocho de cacao puro

CHOCOLATE&LOVE (*Opción Gluten Free*): semiesfera de chocolate blanco y negro rellena de merengue de lima y falsa tierra de galleta de chocolate.

CEREZETA (*Opción Gluten Free*): Copa de cremoso de yogur casero de cereza y coco sobre fondo de gelatina de frambuesa y topping de petazetas crunchy de chocolate