

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ FRONTERA CASTELLANA

Snacks

Aperitivos sorpresa

Primer plato

Canutillos de jamón rellenos de crema de queso, foie y membrillo y tierra de torreznos.

Segundo plato

Sopa castellana a nuestro estilo.

Tercer plato

Arroz meloso de cordero y boletus.

Cuarto plato

Cabracho, parmentier de patata y caldo de pescado y tocino.

Quinto plato

Terrina de cochinillo tex mex confitado 12 horas

Postre

El reino de los cielos

Bebidas:

Agua, café o infusión y chupito de licor.

OPCION VINOS DE CARTA O
MARIDAJE DE CUATRO TIPOS DE
VINO A 15€PERSONA

PVP. 40€IVA INCLUIDO

MENÚ ORÍGENES 2019

Snacks

Aperitivos sorpresa

Primer plato

Ensalada ahumada de requesón y trucha, higos y vinagreta de cerezas

Segundo plato

Carrilleras de pulpo guisadas con setas nameko y aire de lima limón.

Tercer plato

Caldereta de rape con almejas, verduritas y esferas de tomate.

Cuarto plato

Suprema de pato a la naranja y ostra

Quinto plato

Solomillo con crema de hongo y foie y terrina de patata, queso y panceta

Postre

El reino de los cielos

Bebidas:

Agua, café o infusión y chupito de licor.

OPCION VINOS DE CARTA O
MARIDAJE DE CUATRO TIPOS DE
VINO A 15€PERSONA

PVP. 40€IVA INCLUIDO