

OTOÑO 2020



Menu PARPADOS | 25 euros/ persona

Crema de sopa de ajo, yema curada y virutas ibéricas |
Ensalada de ventresca con salsa de sardinas |
Pan bao de escabechados |
Buñuelos de bacalao con dos salsas |
Lagarto ibérico |
Pluma ibérica |
Surtido de postres |

Menu DOS ALAS ROJAS | 30 euros/ persona

Garbanzos con sobrasada y setas / Crema de boletus, queso y aceite trufado |
Brioche con anchoas en mantequilla |
Cecina, foie y membrillo |
Ensalada templada queso y frutos rojos |
Arroz negro con chipirones y alioli verde |
Lagarto ibérico |
Pluma ibérica |
Surtido de postres |

Menu infantil | 8 euros/ persona

Solomillo de pollo empanado con patatas o pizza casera
Helado

PAN INCLUIDO /OTRAS BEBIDAS NO INCLUIDAS
MENUS A MESA COMPLETA

Debido a nuestra forma de trabajo, nuestros productos pueden contener trazas de los siguientes alérgenos:



IVA 10% INCLUIDO

