

## Menú Degustación Primavera 2018

Aperitivos:

en el bar...:

Nuestra evolución de un torrezno  
Tirabeque, anguila, perrechico y fresa  
"Pantumaca"

...la tradición...:

Un pincho de tortilla de patata diferente...

\*\*\*\*\*

en la mesa...:

Habitas, rebozuelos y caldo de conejo  
Una croqueta diferente de trufa y boletus  
Guisantes, setas, panceta y caldo de gamba  
Espárrago, perrechico y cacahuete  
Marzuelos con alcachofa "al ajillo con jamón"  
Vieira vegetal en suquet con senderillas  
"Callos" de monte y huerta

\*\*\*\*\*

Prepostre: Queso con membrillo

Cuajada de oveja, bizcocho de calabaza  
y mermeladas de huerta y monte  
¿Chocolate con churros?

69.50€ (iva incluido)  
(bebidas y bodega aparte)

- \* El menú solo se servirá a mesa completa (bebidas y bodega no incluidas)
- \* El menú está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos (se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)

**EN EL RESTAURANTE, ÚNICAMENTE SERVIMOS ESTE  
MENÚ DEGUSTACIÓN, CON PRODUCTOS DE TEMPORADA  
Y DE NUESTRO ENTORNO, JUNTO CON OTROS NO TAN  
ESTACIONALES Y TRAÍDOS DE OTROS LARES.....**