

Menú degustación primavera 2019

4 Aperitivos "en el bar" ...,

...pasamos por la tradición...

...y en la mesa:

Espárrago verde, mejillón y seta de San Jorge

Guisantes, anguila, panceta, setas

Endivia, cebolla y senderillas

Espárrago blanco, hortalizas blancas y perrechicos

Nuestra croqueta diferente de hongos

Menestra de primavera

"Calamares a la romana

↓↓↓

Calamares en su tinta"

Colmenillas-atún

QUESOS:

Antes de los postres les ofreceremos una degustación de quesos de nuestra elección, que contiene una selección de pequeñas queserías.

Precio: 4 quesos: 8.00€ ; 8 quesos: 15.00€

Versión de la costrada soriana

Tarta de queso: homenaje al corral

77.00€ (Iva incluido)

El menú se servirá a mesa completa (bebidas y bodega no incluidos)