



MENÚ CENA SÁBADO 23 SEPTIEMBRE

ENTRANTES

Carpaccio de gamba con vinagreta de cítricos, esferas de AOVE picante y algas.

Rabas de calamar con mayonesa de limón asado.

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao a la marinera.

PLATO PRINCIPAL

Pescado de lonja al cava con tirabeques al natural.

POSTRE

Brownie de chocolate casero con helado de la casa.

Cafés.

BODEGA

Cerveza, agua mineral, Rioja Crianza y Blanco Rueda.

32€

** Todos los platos son individuales.*

