

Menú del Día

Del 10 al 20 de marzo

Primeros

- Tostada de escalivada, con anchoas y salsa romesco
- Champiñones rellenos con queso y tomate seco
- Mejillones en salsa americana
- Saquitos de pasta rellena de ricota y pera, con demi-glace y crujiente de jamón

Segundos

- Entraña a la brasa con chimichurri y patatas con salsa brava madrileña
- Brocheta de pollo jamaquino con ceviche de boniato y aguacate
- Costilla de jabali al horno con parmentier de patata
- Bacalao confitado con base cremosa de espinacas

Postres

- Arroz con leche, coco y canela
- Cremoso de aguacate con espuma de mango
- Banoffe con dulce de leche

23,90€ (IVA incluido)

Postre, pan, agua y vino de la tierra.
Vino crianza Rioja Dinastía Vivanco, Supl 10€ botella.

Menús a mesa completa (máximo 10pax) mediodía de martes a viernes
no festivos

