



MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE LA CASA

DEGUSTACIÓN DE LOS ENTRANTES

DEGUSTACIÓN DE ACEITE ARBEQUINA SHIO CON PAN ARTESANO
BRIOCHE ARTESANO, STEAK TARTAR Y CAVIAR PERSÉ
CROQUETA DE BOLETUS EDULIS CON ALIOLI DE MEMBRILLO
ALCACHOFA EN DOS TEXTURAS, PARMANTIER TRUFADA Y GELÉE DE JAMÓN

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

BACALAO CONFITADO CON TEXTURAS DE BONIATO
ARROZ DEL BAJO CINCA CON MAGRET DE PATO, MAÍZ Y ALIOLI DE KIMCHI
JARRETE DE CORDERO CHISTABÍN AL HORNO CON PATATA MORTERO
COSTILLA DE TERNERA PIRENAICA AL HORNO LACADA

DEGUSTACIÓN DE LOS POSTRES

ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CARAMELO
TIRAMISÚ ARTESANO
CREMOSO, NARANJA EN TEXTURAS Y AVELLANAS GARRAPIÑADAS

PETIT FOURS ARTESANOS DE CHOCOLATES LA OFRENDA

INCLUYE: AGUA, PAN ARTESANO Y 1 CONSUMICIÓN
(COPA DE VINO SOMMOS, COPA DE CERVEZA AMBAR O REFRESCO)

BODEGA SUGERIDA:
LA CAPILLETA CRIANZA "10 ANIVERSARIO" 14 EUROS
IDRIAS ECOLÓGICO CRIANZA 14 EUROS

PRECIO: 37 EUROS, IVA INCLUIDO

ENVASES PARA LLEVAR OBLIGATORIO COBRAR POR LEY 7/2022 DE 8 DE ABRIL | 0,50€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES