



## # A E L E G I I I R

Canelón de aguacate con tartar de mar.  
Ensaladilla rusa de gamba blanca al ajillo con mahonesa en su jugo.  
Lingote de foie caramelizado con manzana asada.  
Tabla de quesos e ibéricos.  
Carpaccio de tomate con polvo de aceite de oliva y conservas.  
Croquetas líquidas de jamón con mahonesa de tomate dulce.  
Tosta de atun rojo a la parrilla con caviar de Riofrio.  
Nem de cochinito con chili dulce.

### PRINCIPALES POR PERSONA A ELEGIR :

Bacalao confitado a 65° con puré robuchon y perlas de aceite de oliva.  
Pulpo a la brasa con cremoso de patata y mahonesa de pimiento De la Vera .  
Picaña a la parrilla con caviar de Riofrio.  
Lingote de chuleta de a la parrilla con guarnición.  
Pluma ibérica a la parrilla con reducción de ibérico y setas.

### Postre: Dulce pecado .

Todos los entrantes a compartir al centro ( 1 cada 4 personas )  
Excepto las croquetas, nem y tostas de atún individuales .  
Principales individuales.

Bebida ilimitada : cerveza , tinto de verano, refrescos , agua, vino de la casa  
Letargo Crianza 2015 Rioja  
Avantum Roble Ribera  
Ycaro Verdejo Rueda Blanco  
Palacio de Sada Rosado DO Navarra

**PRECIO: 36 €/PERSONA**

