

Menú especial
09-12 de Febrero

Entrantes para compartir.

Mezclum de lechugas, queso de cabra, tomates cherrys, cebolla, sésamo y vinagreta balsámica.

Patatas, huevos, boletus y foie.

Segundos individuales.

Lomo de bacalao asado con emulsión de ajo-guindilla.

Ó

Entrecote Argentino trinchado con pimientos de Padrón.

Postre.

Cre moso de chocolate blanco, queso mascarpone y philadelphia con mermelada de arándonos.

Precio 25€

Estos precios incluyen el menú número 1 pan, agua e IVA.
Cualquier modificación en el número de comensales deberá ser notificada con 24h de antelación. La cancelación total del evento deberá ser notificada con 72h mínimas de antelación, caso de no ser así se cobrará el 50% del importe de la factura final.
Para grupos de más de 10 personas se deberá dejar una señal correspondiente al 15% del importe total de la factura. Dicho adelanto será descontado del importe final de la misma.

Para cualquier pregunta o sugerencia, no duden en ponerse en contacto con nosotros.