



MENÚ FIN DE SEMANA / WEEKEND MENU

Viernes 13 (noche), Sábado 14 y Domingo 15 (mediodía) de Marzo 2020
Friday 13th (dinner), Saturday 14th & Sunday 15th (lunch) March 2020

Aperitivo de la casa / Home appetizer

Ceviche de atún rojo con salsa vizcaína, canónigos y katsuobushi
Red tuna ceviche in biscayne sauce with lamb's lettuce and katsuobushi

Pimientos rebozados rellenos de chipirones y crujiente de tomate
Battered squid and crispy tomato stuffed peppers

Corvina a la plancha con crema de vieiras
Grilled croaker in scallop sauce

o / or

Rabo en salsa con verduritas y patata trufada
Cow tail stew with vegetables and truffled potatoes

Mousse de fresa con crema de mango
Strawberry mousse and mango cream

o / or

Torrija de almendras y toffee de café
Almond "torrija" and coffee toffee

Bodega de la Casa / Beverages

Vino tinto d.o. Ca. Rioja Crianza
Vintage red wine d.o. Ca. Rioja
Vino blanco d.o. Castilla y León
White wine d.o. Castilla León

PRECIO / PRICE: 33 € (IVA incluido / vat included)

Es posible degustar ambos platos principales por 40 €

It is possible to taste both main dishes for 40 €