



## MENÚ FIN DE SEMANA / WEEKEND MENU

Viernes 23 (noche), Sábado 24 y Domingo 25 (mediodía) de Agosto de 2019

Friday 23<sup>rd</sup> (dinner), Saturday 24<sup>th</sup> & Sunday 25<sup>th</sup> (lunch) August 2019

Aperitivo de la casa / Home appetizer

\*\*\*\*\*

Carpaccio de pulpo y gambón con helado de aceite de oliva y chocolate

Octopus and big prawn carpaccio with olive oil and chocolate ice-cream

Calabacín relleno de cigalas y txangurro con salsa de marisco

Crayfish and crab stuffed zucchini with seafood sauce

\*\*\*\*\*

Merluza de pincho con vainas k.m. 0 y foie

Line-caught hake with k.m.0 pods and foie

ó / or

Rabo deshuesado con pimientos rojos y puré trufado

Boneless cow tail with red peppers and truffled purée

\*\*\*\*\*

Mousse de chocolate con helado de coco

Chocolate mousse with coconut ice-cream

ó / or

Tarta de queso horneada

Baked cheesecake

Bodega de la Casa / Beverages

Vino tinto d.o. Ca. Rioja Crianza

Vintage red wine d.o. Ca. Rioja

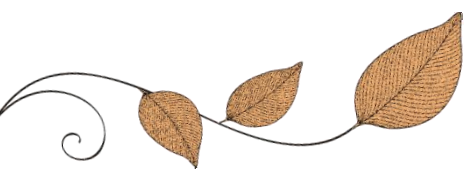
Vino blanco d.o. Castilla y León

White wine d.o. Castilla León

PRECIO / PRICE: 32 € (iva incluido / taxes included)

Es posible degustar ambos platos principales por 39 €

It is possible to taste both main dishes for 39 €



\* Cualquier duda acerca de alergias o intolerancias comuníquelo al responsable

\* Precios en Euros e I.V.A. incluido

