

# Menú Pradal I

## Amuse Bouche

\*\*\*

## Entrantes a compartir...

Tabla de Ibéricos

Ensalada de colas de langostino sobre salmón ahumado

Croquetas caseras con leche fresca de jamón ibérico y chipirones.

\*\*\*

## Para Terminar...

½ Merluza asada, muselina de ajos y concassé de tomates

Y

½ Abanico de entrecot parrilla sobre rostí suizo, y salsa de foie

\*\*\*

## Algo dulce para rematar...

Tarta templada de queso con frutos rojos y helado de caramelo

\*\*\*

Café e Infusiones

RESTAURANTE

## Bodega:

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Montepedroso D.O. Rueda, Verdejo

Vino tinto Cantos de Valpiedra Crianza D.O. Ca Rioja

P.V.P. 55,00 € IVA Incluido

# Menú Pradal II

## Amuse Bouche

\*\*\*

## Entrantes a compartir...

Tabla de Ibéricos

Tabla de quesos artesanos

Ensalada de bacalao pimientos asados y patatas violetas

\*\*\*

## Para Terminar...

½ Lomo de lubina asado, crujiertes de hortalizas y concasse tomates y pimientos

Y

½ Solomillo a la parrilla bimi y zanahoria, salsa de foie

\*\*\*

## Algo dulce para rematar...

Brownie de chocolate y helado de vainilla

\*\*\*

Café e Infusiones

## Bodega:

### Refrescos y cervezas

Vino Blanco Montepedroso D.O. Rueda, Verdejo

Vino tinto Valtravieso Santa Maria D.O. Ribera del Duero

**P.V.P. 60,00 € IVA Incluido**

# Menú Pradal III

## **Amuse Bouche**

\*\*\*

## **A compartir...**

Jamón Ibérico cortado a mano con picos extremeños

## **Para seguir...**

Ensalada de escarola gamba y berberecho

\*\*\*

## **Para Terminar...**

Rodaballo estilo Getaria

y

Chuletón de vaca (+ de 5 años) a la parrilla de carbón al centro para compartir

\*\*\*

## **Algo dulce para rematar...**

Hojaldre de manzana con helado de vainilla

\*\*\*

RESTAURANTE

Café e Infusiones

## **Bodega:**

### **Refrescos y cervezas**

**Vino Blanco Joaquín Rebolledo D.O. Valdeorras**

**Vino Tinto Valtravieso Crianza D.O. Ribera del Duero**

**Cava Brut Imperial**

**P.V.P. 80 ,00 € IVA Incluido**