

Menú Degustación San Blas 2018: 3 y 4 de febrero

Empezamos (centro mesa):

Ensalada de jamón de pato curado en casa, aguacate y vinagreta de frutos secos
Sartén de huevos trufados, longaniza de la orza y foie fresco
Piruleta de langostino al perfume de albahaca
Croqueta de Boletus

Seguimos (segundo a elegir):

- ✚ Canelón crujiente de conejo estofado con su guiso de caracoles
- ✚ Solomillo de ibérico relleno de setas y foie
- ✚ Entrecote gallego a la parrilla
- ✚ Taco de bacalao en mar y montaña

Terminamos con:

Surtido de nuestra repostería casera acompañado de aguardiente de naranjas amargas

Bodega:

Viña Perez Verdejo, D.O Rueda
Aldeya Garnacha, D.O Pago Ayles

Precio por persona 34,00€