

Menú degustación de primavera

DE VERMÚ

Miní croqueta de cocido

Vermú casero

Mejillón en escabeche casero

MEDIOS ENTRANTES

Crema de guisantes con verduritas, yogur y menta

Pappardelle con pesto de rúcula de tomate seco y cherrys

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Tataki de trucha con arroz basmati especiado y pasas

Costillas de cerdo de Teruel al Pedro ximenez con romero, tomillo y patatas al gratén

POSTRES

Brownie tradicional con nueces

Mousse de rosas con mermelada de violetas

Pasión pie con merengue de frambuesa

Agua osmotizada y pan PVP 28 euros iva incluido

OFERTAS DE VINO

Aldeya: tinto, rosado y blanco: botella 9,00€ copa 1,50€

Edra grullas del paso: botella 11,00€ copa 1,90€

Pájara De Balminuta: tinto y blanco 9,50€ copa 1,90€

Copa de Castelo De Medina (verdejo) 1,90€

Finca San Martín (tempranillo crianza) Botella a 16,50 y copa a 2,30€