



# Menú fin de semana 20 y 21 JUNIO

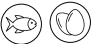
Sábado y Domingo sólo mediodía

## Entrantes

Sopa fría de pepino

Bakalao frito en panko con mayonesa de eneldo

Croqueta cremosa con salsa koreana



## Pescado

Hojaldre relleno de puerros y gambas con crema ligera de sus cabezas



## Carne

Taco de ternera, puré trufado y lacado de vino tinto



## Postre

Torrija caramelizada con helado de yogur bulgaro



*A degustar todos los platos descritos en el menú.*

### **Bodega incluida**

Agua KM ZERO

Blanco Chardonnay (D.O. Somontano)

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Café e infusiones Selección de panes

**35€**

IVA INCLUIDO



# Weekend Menu 20 & 21 JUNE

Saturday & Sunday, lunch only

## Starters

Cold cucumber soup

Panko-fried cod with dill mayonnaise

Creamy croquette with Korean sauce



## Fish

Puff pastry filled with leeks and prawns, served with a light shellfish cream



## Meat

Beef, truffled potato purée and red wine glaze



## Dessert

Caramelized torrija with Bulgarian yogurt ice cream



*All dishes listed on the menu will be served for tasting.*

### **Cellar included**

KM ZERO water

White Chardonnay (Somontano D.O.)

Red Viña Pomal Crianza (Rioja D.O.)

Coffee and infusions

Selection of breads

**35€**

VAT included