


















Menú fin de semana 9 y 10 MAYO

Sábado y Domingo sólo mediodía



Entrantes

- Tartaleta de mousse de foie con manzana de temporada y brotes tiernos     
- Ensaladilla rusa con sardina ahumada y pan soplado    
- Camembert frito con confitura casera de frutos rojos    

Pescado

- Lomo de dorada en salsa verde con puré de trigueros  

Carne

- Solomillo de cerdo laminado, compota de frutas de temporada y jugo al Pedro Ximenez  

Postre

- Brownie de chocolate casero con helado de mandarina    

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 9 & 10 MAY

Saturday & Sunday, lunch only

Starters

Foie mousse with seasonal apple and sprouts



Russian salad with smoked sardine and bread



Fried Camembert with homemade red berry jam



Fish

Sea bream in green sauce with asparagus purée



Meat

Sliced pork tenderloin with seasonal fruit compote and Pedro



Ximénez gravy

Dessert

Homemade chocolate brownie with mandarin 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