



Menú fin de semana DEL 3 AL 5 DE ABRIL /APRIL

Solo mediodía, de 13:30 h a 15:30 h
Lunchtime, from 1:30 p.m. till 3:30 p.m.

Entrantes / First course

Croqueta de bacalao y su brandada
Cod croquette with cod spread



Ensaladilla de langostinos al ajillo
Garlic prawn cold potato salad



Queso de Hinojosa en escabeche
Pickled Hinojosa cheese



Empezamos con.../We start with...

Canelón de pollo rustido y bechamel trufada
Roasted chicken cannelloni and truffled béchamel sauce



Segundos a elegir / main courses to choose

Corvina y bisque de gamba roja
Sea bass and red shrimp bisque



Puerro confitado con vinagreta de tomate y frutos secos
Leek confit with tomato and nuts vinaigrette



Pollo de corral en pepitoria
Free-range chicken in pepitoria sauce



Carrillera de ternera con puré de patata Robouchon
Beef cheek with Robouchon potato purée



Entrecot de ternera charra con patatas fritas (+8,50€)
Charra beef entrecote with chips

Postres / Desserts

Tarta Sacher
Sacher cake



Fresas en texturas
Strawberries with different textures



Torrija con helado de vainilla
French toast with vanilla ice cream



Sorbete de limón, menta y lima
Lemon, mint and lime sorbet

Bodega incluida / Beverage included

Agua KM0 / Water KM0

Vino (D.O. Somontano) o cerveza o refresco / Wine, beer or soft drink

34€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED