

MENU EJECUTIVO

De Lunes a Viernes

Tartar de verduras, alga Wakame y Ventresca de Atún
Risotto de boletus Edulis y teja de queso
Ensalada de brotes, bacalao confitado, olivada negra y romescu
Moussaka de cordero al estilo griego sobre espejo de tomate

Lingote de lechazo asado sobre lecho de setas silvestres
Timbal de rabo de toro deshuesado con salsa de vino tinto Ribera
Merluza gratinada con ali-oli de aceituna negra
Corvina al horno sobre patata panadera y fritadita de ajos

Tartita de manzana y crema
Torrija de pan brioche
Las tres texturas de la leche
Mousse de mascarpone con virutas de chocolate

Aguas y Vino

Precio por persona: 18€ IVA Incluido

MENU INFANTIL

Raviolis con Tomate
Hamburguesa de Buey al Plato
Helado
Agua y Refrescos

Precio por persona: 12€ IVA Incluido

Esta es una propuesta de menus tipo que variaran todas las semanas.
Consultar el menu al realizar su reserva.

Cerrado domingos noche

MENU DEGUSTACION

De Lunes a Domingo

Cóctel de truchón marinado con vinagreta de alcaparras
Arroz caldoso marinero de gamba blanca y chipirones
Lomo de corvina emparrillado sobre parmentier negra con sofrito de ajos tiernos
Taco de lomo bajo de vaca frisona con parmentier de boniato
Coulant templado de chocolate belga con crema inglesa de vainilla

Agua Mineral

Precio por persona: 28€ IVA Incluido

MENU TIPICO BURGALES

De Lunes a Domingo

Sopa Castellana al Plato
Morcilla de Burgos Firta con Chorizo Asado
Lechazo Churro Asado con su Ensalada
Postre del Abuelo

Vino tinto Ribera del Duero, Agua y Café

Precio por Persona: 30.50€ IVA Incluido