



# MENÚ 1

\* *Chupito de bienvenida de crema de hongos y trufa con bombón de foie y mango*

## A COMPARTIR

Tabla de quesos variados con uvas, tostitas y nueces

Ensalada de jamón ibérico, pasas y mango con vinagreta de  
Pedro Ximénez

Flores de alcachofas confitadas con crema de sobrasada y miel

## SEGUNDO

Lingote de carrillera de ternera con parmentier trufada y ciruelas  
ó

Merluza a la parrilla con gambones y tallarines de sepia

## MIX DE POSTRES

Tarta fina de manzana

Tarta de queso Idiazábal y coulis de frutos rojos

Tarta de chocolate Selva Negra

Helado

*Precio 48,50€ por persona*

*Desde el 21 de noviembre hasta el 11 de enero*

\*Bebidas: cerveza de barril, vinos blanco/tinto, refresco

\*Pan y café

\*Bebidas y platos extras a precio de carta



# MENÚ 2

\* *Chupito de bienvenida de crema de hongos y trufa con bombón de foie y mango*

## A COMPARTIR

Arroz negro cremoso de sepia y gambones con alioli de mango

Huevos rotos con cecina y foie

Ensaladilla rusa Pino Alto

## SEGUNDO

Lingote de carrillera de ternera con parmentier trufada y ciruelas  
6

Merluza a la parrilla con gambones y tallarines de sepia

## POSTRE

Tarta de chocolate Selva Negra

*Precio 44,50€ por persona*

*Desde el 21 de noviembre hasta el 11 de enero*

\*Bebidas: cerveza de barril, vinos blanco/tinto, refresco

\*Pan y café

\*Bebidas y platos extras a precio de carta