

MENÚ SAN ESTEBAN 2019

PRIMER PLATO

CANELONES HECHOS EN CASA GRATINADOS

ESCUDELLA DE PAJÉS BARREJADA

*ENSALADA DE TOMATES, BROTES Y VENTRESCA CON CREMA
DE PIMIENTOS ASADOS Y CONFITADOS*

*COCA DE ESCALIBADA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO
DE CABRA*

SEGUNDO PLATO

*CORONA DE CARRILLERA DE TERNERA ALVINO TINTO
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PATATA A LA TRUFA Y
CHAMPIÑÓN LAMINADO*

*ENTRECOTE DE TERNERA A LA BRASA CON TOMATE
PROVENZAL, PATATA AL CALIU Y ESPARRAGOS VERDES*

*TACO DE BACALAO GRATINADO A LA MOUSSE SUAVE DE
ALLIOLI SOBRE LECHO DE PATATA LAMINADA*

*COSTILLAS Y CHULETAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA
CON TOMATE PROVENZAL, PATATAS Y PIMIENTOS DEL
PADRÓN*

POSTRE

*PIÑA NATURAL AL KIRS CON CREMA QUEMADA
SORBETE DE LIMÓN*

*CREMA DEMASCARPONE Y HELADO DE FRUTOS ROJOS
LINGOTE DE TURRÓN CON CRUJIENTE DE ALMENDRA Y TOFE*

BODEGA

*SINTIAL BLANCO D.O. RUEDA O TINO CHITÓN D.O. RIOJA
COPA DE CAVA VINYA ADERUS BRUT NATURE
AGUAS MINERALES*

**CAFÉ Y CHUPITO
TURRONES Y NEULAS**

P.V.P. 42€ IVA INCLUIDO

