

APERITIVOS

Croquetas de ibérico y cecina

PRIMEROS

Cecina de León con membrillo, rúcula y parmesano
Tosta de pulpo con queso de tetilla
Chipirones a la plancha con ali-oli de su tinta
Canelones de crepe con rabo de toro "alla arrabiata"
Lacón con pimientos asados del Bierzo y tres quesos
Arroz negro con zamburiña y ali-oli
Langostinos salteados con trigueros y alcachofas

SEGUNDOS

Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto
Solomillo de ibérico al queso de Ambasmestas y pera conferencia
Cachopo de ternera, cecina y queso de Ulloa especiado
Rape con salsa de anchoas, pimiento asado y aceitunas negras
Bacalao en cazuela con patata cocida y pisto
Lubina a la plancha con brocheta de langostinos
Burguer de vaca, bacon, queso tostado y vegetales

POSTRES

Tarta de galleta con helado de chocolate Crema de arroz con leche y helado de limón Tarta de manzana con almendra tostada Biscuit de avellanas con chocolate caliente Tarta de queso y confitura de albaricoque Crepe relleno de chocolate con helado de vainilla Ensalada de frutas con aliño de limón y miel

Vino D.O. Bierzo, agua mineral, café/infusión

EL PRECIO INCLUYE BOTELLA DE VINO CADA DOS PERSONAS LOS MENÚS NO SE COMPARTEN