

Menú 1 (50€/pers)

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 5J

Nuestras croquetas de la casa

Mi-cuit de foie con pan de frutos rojos y gelatina de amaretto

Anchoa con mantequilla finas hierbas

Cigarro para Bécquer

SEGUIMOS CON UNA DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

Alcachofa confitada con ajito frito y virutas de bacalao

Huevo duro sobre bizcocho de boletus y trufa

Costilla a la miel

PARA TERMINAR (A ELEGIR)

Flan de payoyo con cremita de hinojo anisado

Degustación de helado de turrón con chocolate caliente

Menú 2 (65€/pers)

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 5J

Concha del día (según mercado)

SEGUIMOS CON UNA DEGUSTACIÓN

Nigiri de lubina salvaje

Cigarro para Bécquer

PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Canelón de merluza y crema de bogavante

Pescado del día (según mercado)

Lomo de vaca con pilpil de piquillo a la armañaca

Brazuelo de cordero

Costillas a la miel

Escalope de foie con pan de especias y salsa de Pedro Ximénez

PARA TERMINAR (A ELEGIR)

Degustación de helado de queso viejo

Degustación de helado de turrón con chocolate caliente

Las bebidas no están incluidas en los precios del menú.

Todos los precios incluyen IVA.