

MENÚ 45€

APERITIVOS CENTRO MESA

Jamón ibérico con pan de cristal.
Carpaccio de Ternera.
Quesos nacionales.

ENTRANTE A ELEGIR

Ceviche de carabinero confitado con lima,
boniato y cilantro.
Lingote de pato con foie, cacahuete y manzana.

PRINCIPAL A ELEGIR

Terrina de cochinitillo con parmentier de calabaza.
Corvina con *meunière* de eneldo y alcaparras.

POSTRE

Nuestra *Lemon Pie*.

BODEGA

Refrescos, agua, cervezas, vino Rioja,
Ribera del Duero (crianza), Godello,
Verdejo y copa de cava.

IVA incluido

MENÚ 60€

APERITIVOS CENTRO MESA

Jamón ibérico con pan de cristal.
Carpaccio de ternera.
Quesos nacionales.

ENTRANTE A ELEGIR

Vieira con boniato y reducción
de huesos de ternera.
Steak tartar con helado de mostaza.

PRINCIPAL A ELEGIR

Cordero deshuesado con milhojas
de patata y jugo de carne thai.
Rape confitado, crema de nabo dulce
y perlas de albahaca.

POSTRE

Crema de fruta de la pasión,
galleta de haba tonka y helado de té verde.

BODEGA

Refrescos, agua, cervezas, vino Rioja,
Ribera del Duero (crianza), Godello,
Verdejo y copa de cava.

IVA incluido

MALCOM & BARRET

HOTEL & BAR