

*Disponemos de platos según mercado y a la vez les confeccionamos un menú,
compuesto por cuatro platos y un postre.*

Sugerencias del día

Sopa de calabaza con zamburiñas y toque de jengibre	18,00
Corazones de alcachofas rellenas de bacalao en sanfaina	18,50
Arroz meloso de rape y langostinos con guisantes, azafrán azaman	25,50
Merluza de anzuelo con queso Fourme d'Ambert y espárragos glaseados	27,00
Cochinillo IGP de Segovia confitado, con salsa de albaricoque y puré de manzana	29,00
Redondo de ternera con garbanzos y setas de otoño	26,50
Espuma de crema catalana con mango y tofe de canela	8,00
Bizcocho de chocolate guanaja, praliné de avellanas, helado de cacao y fruta de la pasión	9,50



Menú de mercado Octubre

Sopa de calabaza con zamburiñas y toque de jengibre

Corazones de alcachofas rellenas de bacalao en sanfaina

Merluza de anzuelo con queso Fourme d'Ambert y espárragos glaseados

Redondo de ternera con garbanzos y setas de otoño

Bizcocho de chocolate guanaja, praliné de avellanas, helado de cacao y fruta de la pasión

Servicio de pan, agua mineral, café

59,00

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef

Otoño 2017

