

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

Sugerencias de Fiestas Navideñas

Ensalada de zamburiñas con frambuesas y mango, vinagreta de cardamomo (sg)	18,00
Patatas rellenas de marisco, gratinadas con queso fresco (sg)	17,50
Lenguado y cigalas con salsa de hinojo, lecho de verduras en escabeche (sg)	29,00
Raviolis de ostras al cava con puerros y manzana, caldo de chipirones	27,00
Costillar de cordero de Burgos en costra de boletus y coca de espárragos verdes, con parmesano	30,00
Confit de pato con peras y uvas pasas al moscatel, puré de nabo caramelizado (sg)	26,00
Mango relleno de flan de coco sobre crema de cítricos (sg)	8,50
Lingote de chocolate con helado de Baileys (sg)	9,50

Menú Mercado Fiestas

Ensalada de zamburiñas con frambuesas y mango, vinagreta de cardamomo	
Raviolis de ostras al cava con puerros y manzana, caldo de chipirones	
Lenguado y cigalas con salsa de hinojo, lecho de verduras en escabeche	
Costillar de cordero de Burgos en costra de boletus y coca de espárragos verdes, con parmesano	
Lingote de chocolate con helado de Baileys	

Servicio de pan, agua mineral, café	63,00
-------------------------------------	--------------

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef

Otoño 2017

