

MENÚ DEGUSTACIÓN

45 ANIVERSARIO

OCTUBRE



APERITIVO

Brocheta caprese de mozzarella, tomate confitado y pesto genovés

MENÚ

Ravioli rellenos de marisco con trufa

Risotto cremoso de setas silvestres y parmesano

Bacalao all'Amalfitana con tomate, alcaparras y aceituna mediterránea

Controfiletto al gorgonzola con polenta cremosa

POSTRE

Panna cotta con frutas del bosque

Mignardises

BEBIDAS

Agua mineral Solán de Cabras

Vino blanco "La Caprichosa" (D.O. Rueda)

Vino tinto "Figueras Asomo" (D.O. Ribera)

Café o infusión

Precio: 65€ persona