

Menú de Pascua – Easter Menu

€45,00

Con maridaje de vino / With matching wines : €60,00

Cóctel / Aperitivos
Cocktail / Appetizers



Merluza / Calabacin / Tapenade oliva negra / Ajo blanco de coco
Hake / Courgette / Tapenade of black olive / Ajo blanco of coconut

Palacio de bornos – Verdejo - D.O Rueda

Velouté de espárragos blancos / Salmon marinado / Gambitas / Boniata
Velouté of White asparagus / Marinated Salmon / Shrimps / Sweet potatoe

Ochoa de Lagrima - D.O Navarra

“Presa iberica” / Piña / Guisantes / Queso de cabra / Champiñones
“Presa iberica” / Pineappel / Peas / Goatcheese / Mushrooms

Ramon Bilbao Crianza - D.O Rioja

Sorbete / Apio / Granizado de pera / Compota de remolacha y frutas
Sorbet / Celery / Granité of pear / Marmelade of beetroot and fruit

Corona de cordero / Mais / Zanahoria / Gratin con hierbas
Rack of Lamb / Mais / Carotte / Gratin with herbs

Briego vendimia seleccionada - D.O. Ribera del duero

Postre de Pascua / Eastern Sweet

Yllera 5.5 – Verdejo Frizante

Café / Dulces
Coffee / Délicacies



Disponible domingo 1/4 y lunes 2/4. Tambien tenemos una carta reducida.
Élige al momento de la reserva

Available Sunday 1/4 and Monday 2/4. There will also be a small à la carte menú.
Please make your choice when reserving