



NUESTRA NUEVA FÓRMULA GASTRONÓMICA "MINI-GASTRO"

(DE MARTES A DOMINGO)

Hemos creado un nuevo menú. Lo denominamos MINI-GASTRO, y consiste, en un menú gastronómico más cortito, más llevadero, pensado fundamentalmente para las noches de verano, aunque se puede degustar también a mediodía.

El menú está compuesto por cuatro tapas- platos y un postre, y como de costumbre, lo variaremos constantemente, en función del mercado.

EL BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO 2010

§

VIEIRA FUSIÓN: VIEIRA CON POLVO DE PERRONILLAS, YEMA MARINADA Y AIRE DE ALMENDRA

§

EL TATAKI DE ATÚN ROJO TEMPLADO, ORTIGUILLA DE MAR EN TEMPURA, CONSOMÉ DE CRUSTÁCEOS

§

LA BOLA DE SECRETO IBÉRICO, FOIE, CHOCOLATE ESPECIADO Y PATATA LÍQUIDA

§

EL ARROZ CON LECHE 2010

PRECIO..... 30€ IVA INCLUIDO + BODEGA