

Menú Esencia

• Aperitivo

CREMA DE CALABAZA

• Entrantes

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DE PURA BELLOTA

ENSALADILLA MARIELA'S

RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO

• Principal

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA

LOMO BAJO DE CEBÓN DE RAZA ANGUS 100%

• Postres

CHOCOLATE FLUIDO CON NUECES GARRAPIÑADAS

TARTA CREMOSA DE QUESO Y SU HELADO DE TEMPORADA

CAFÉ O INFUSIONES

AGUA, REFRESCO, CERVEZA

VINO TINTO / VINO BLANCO

85€ P.P.

Menú Selección

• Aperitivo

CREMA DE CALABAZA

• Entrantes

BURRATA FRESCA CON TOMATE RAF Y PESTO DE ALBAHACA

ROLLITO CRUJIENTE DE GAMBA Y VERDURA DE TEMPORADA

RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO

• Principal

LOMO DE ATÚN ROJO BRASEADO

SOLOMILLO DE VACA MADURA

• Postres

CHOCOLATE FLUIDO CON NUECES GARRAPIÑADAS

TARTA CREMOSA DE QUESO Y SU HELADO DE TEMPORADA

CAFÉ O INFUSIONES

AGUA, REFRESCO, CERVEZA

VINO TINTO - HABLA DEL SILENCIO

VINO BLANCO - TERRAS DO CIGARRON

95€ P.P.

Menú Mariela's

• Aperitivo

CREMA DE CALABAZA

• Entrantes

JAMÓN IBÉRICO DE PURA BELLOTA CORTADO A CUCHILLO

CROQUETAS DE CARABINERO

TARTAR DE ATÚN Y SU GUACAMOLE

RAVIOLI DE PERDIZ CAMPERA Y TRUFA NEGRA

• Principal

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA

CHULETÓN DE VACA VIEJA

• Postres

CHOCOLATE FLUIDO CON NUECES GARRAPIÑADAS

TARTA CREMOSA DE QUESO Y SU HELADO DE TEMPORADA

CAFÉ O INFUSIONES

AGUA, REFRESCO, CERVEZA

VINO TINTO - EMILIO MORO

VINO BLANCO - MAR DE FRADES

105€ P.P.