

MENUS DE TRABAJO

Propuesta 1:

- Arroz negro con sepia y alioli de azafrán
- Carrillera ibérica glaseada con cremoso de patata /o/ Merluza en salsa verde
- Postre casero

Precio: 22,00 €

Propuesta 2:

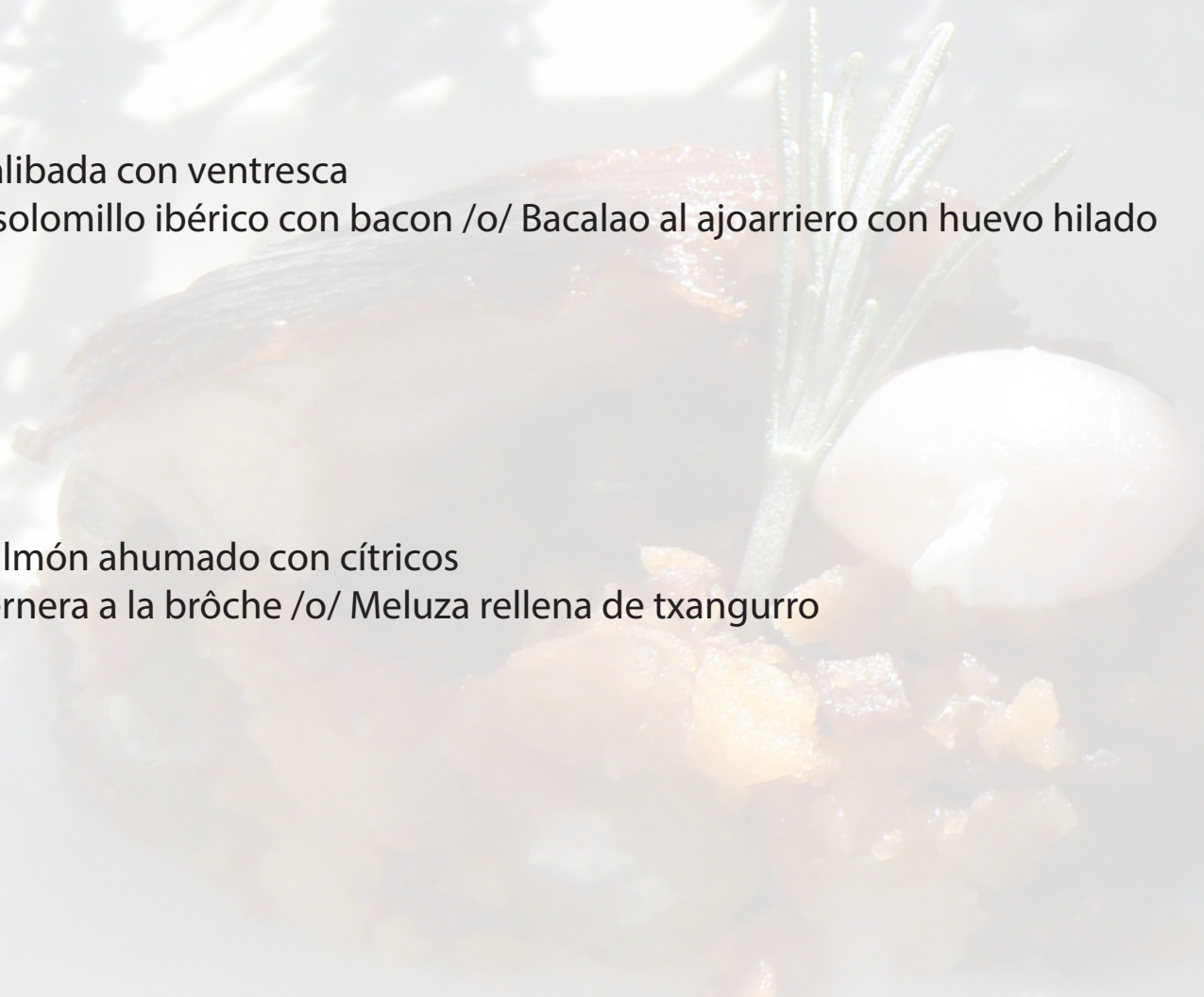
- Timbal de escalibada con ventresca
- Tournedor de solomillo ibérico con bacon /o/ Bacalao al ajoarriero con huevo hilado
- Postre casero

Precio: 24,00 €

Propuesta 3:

- Ensalada de salmón ahumado con cítricos
- Carrillera de ternera a la brôche /o/ Meluza rellena de txangurro
- Postre casero

Precio: 25,00 €



Propuesta 4:

- Cecina de León con virutas de foie // Fritura La Casona
- Rissoto de setas
- Pluma ibérica con compota de manzana /o/ Timbal de lubina con almejas y salsa marinera
- Postre casero

Precio: 30,00 €

Propuesta 5:

- Cecina de León con virutas de foie // Dos Frituras La Casona
- Ensalada templada de queso de cabra y jamón ibérico
- Tostón confitado en lecho de patata panadera /o/ Rodaballo con crema de boletus
- Postre casero

Precio: 36,00 €

Todos los menús incluyen:

Aperitivo del Cheff

Agua mineral.

Verdejo Tardencuba o Valdubón Ribera

Café o Infusión

