

## MENÚ N° 2

### POR PERSONA

- Croquetas Cremosas de Cecina de León y de Boletus (2 uds/pax)

### AL CENTRO PARA COMPARTIR

- Ensalada de crujiente de lechazo con lascas de queso curado y vinagreta de lima
- Pulpo a la parrilla con Parmentier de patata y pimentón.
- Gambas salteadas al Chile

### SEGUNDOS, A ELEGIR

- Tataki de atún rojo con verduritas a la plancha y helado de wasabi
- Risotto de tomates confitados, queso manchego, piñones y jamón ibérico
- Entrecot de carne roja a la parrilla

### POSTRE

- Surtido de postres caseros

### VINOS

Resalte V.S. 2016 – D.O. Ribera de Duero –  
Viña Corzo, (Godello) – D.O. Valdeorras –

Agua, pan, media botella de vino por persona o el equivalente a 2 consumiciones

**PRECIO POR PERSONA 36 €**

**IVA INCLUIDO**

**La empresa no se hará cargo de las bajas de comensales sin previo aviso, repercutiendo el coste de las mismas (50% del menú elegido) en el precio del menú del resto de comensales.**