PROPUESTA MENÚ

- Aperitivo -

Pan y picos
Aceitunas “chupadeos”
Tabla de chicharrón “La Botica”, salchichón 100% ibérico de bellota, queso curado de oveja sin lactosa y queso de cabra payoya al oloroso
Mejillones en escabeche

- Entrantes -

Ensaladilla de pulpo con mayonesa de pimentón
Paté de cerdo con reducción de vino, canela y romero
Surtido de croquetas

- Principal -

Solomillo de cerdo relleno, puré de castañas y salsa de manzana

- Postre -

Natillas caseras de turrón

- 39€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza Gran Vía, vino de la casa y café.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando hayan llegado todos los comensales y terminarán una vez servidos los postres.

PROPUESTA MENÚ

- Aperitivo -

Pan y picos
Aceitunas “chupadeos”
Tabla de chicharrón “La Botica”, salchichón 100% ibérico de bellota, queso curado de oveja sin lactosa y queso de cabra payoya al oloroso
Aguacate relleno

- Entrantes -

Ensaladilla de pulpo con mayonesa de pimentón
Barmakiya rellena de guiso de carne con salsa de tomate picante
Surtido de croquetas

- Principal -

Costillar de cerdo a baja temperatura, puré de patatas y salsa de hierbas aromáticas y especias

- Postre -

Leche frita especiada

- 51€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza Gran Vía, vino de la casa y café.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando
hayan llegado todos los comensales y