

Happy Halloween

Desde el 31 de octubre al 3 de noviembre de 2019

*Infusión de calabaza servida con chipirones en su tinta
y espuma de jamón*

*Bacalao asado acompañado de espinacas frescas con pasas
y piñones, ajo negro y piquillo*

*o
Solomillo de cerdo ibérico, puré de manzana
y jugo de trompeta de la muerte*

Delicia caliente de chocolate y frutos rojos

Incluye una bebida y café o infusiones con dulces.

Bodega:

Agua Mineral

Vino Blanco Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)

o

Vino Tinto Monólogo Crianza (D.O. Ca. Rioja)

o

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

SERVICIO DE CENAS

PRECIO POR
PERSONA
(IVA INCLUIDO)

35,00€

RESTAURANTE



Happy Halloween

From 31st October to 3rd November, 2019

Pumpkin cream with squids in ink and ham foam

*Cod served with baby spinach with raisins and pine nuts,
piquillo peppers and black garlic*

or

Iberian pork sirloin with apple pureé and black chanterelle

Warm chocolate delicacy with red fruits

*One drink and coffee or infusions
with sweets are included.*

Wine Cellar:

Mineral Water

Valdubón Verdejo (D.O. Rueda) White Wine

o

Monólogo Crianza (D.O. Ca. Rioja) Red Wine

o

Freixenet Vintage Brut Reserva Cava

DINNER SERVICE

PRICE PER
PERSON
(VAT INCLUDED)

35,00€