

MENUS DE TRABAJO 2020

Menú N° 1

Aperitivo del Chef

Risotto de boletus con crujiente de queso

Taco de bacalao gratinado ali-bravo
y wok de verduras

ó

Carrilleras de cerdo
estofadas al Pedro Ximénez

Tarta de queso casera

Vino de Ribera - Agua - Café

25,00 €

Menú N° 2

Aperitivo del Chef

Morcilla de Burgos con espuma de piquillo

Cordero lechal asado
acompañado de su ensalada de lechugas tiernas

Postre del abuelo

Vino de Ribera - Agua - Café

27,50 €

Menú N° 3

Aperitivo del Chef

Al centro de la mesa:

Ibéricos variados con pan de cristal
y su tomate

Revuelto de hongos con virutas de cecina

Parrillada de verduras con aceite trufado

Entrecot de vaca a la parrilla con patata y
pimientos piquillo

Coulant de chocolate con helado de praliné de
avellana

Vino de Ribera - Agua - Café

30,80 €

Menú N° 4

Aperitivo del Chef

Ensalada de brotes tiernos
con langostinos, jamón ibérico y salsa romesco
Merluza al horno, pisto de verduras y crema de
guisantes al curry

Tacos de presa a la parrilla con crema de patata
al tomillo

Nuestra torrija caramelizada, sopa de chocolate
blanco y helado de mango

Vino de Ribera - Agua - Café

39,50 €

Menú N° 5

Olla podrida de alubias de Ibeas con sus sacramentos

Ensalada Ciudad de Burgos al centro

Tarta muerte por chocolate

Vino de Ribera - Agua - Café

20,00 €

I.V.A. 10% incluido

