

MENÚ

Entrantes

(Al centro y cada 4 personas)

Queso de cabra con confitura de tomate

Patatas bravas

Ensalada templada con vinagreta de frutos secos

Buñuelos de calamar

2 flautas

Dos barras de pan Gallego una con jamón serrano y tomate y la otra de sobrasada y queso en bocaditos

Plato principal

(al centro y cada 4 personas)

Solomillo ibérico y embutido castellano sobre lecho de patatas y cebolla confitada

Postre

“Bandeja de postre casero”

Bodega

Barra libre de cerveza y sangría