



## MENÚ INVIERNO










### Entrantes al centro para compartir.

- Cecina de León.
- Ensalada de carpaccio de naranja a la miel y aceite, con lechuga, bolitas de queso con menta y pimientos ahumados con vinagreta de tomate. 

### Entrante individual.

- Crepes de borraja rellenas de mejillón, marisco y algas con ali-oli de Martini. 

### Segundos platos

- Merluza al horno. 
- Ajoarriero blanco 
- Callos de ternera. 
- Carrilleras de cerdo en salsa de vino y manzana, con almendra caramelizada\*. 
- Manitas de cerdo en salsa. 
- Txurrasko de vaca asado. 
- Conejo asado con ali-oli. 
- Costilla de cerdo asada, con ali-oli.
- Taco de solomillo de cerdo braseado a la soja, miel y naranja. 
- Menudos de Cordero (*suplemento de 5,00€*)
- Cordero asado (*suplemento de 5,00€*) 
- Gorrín asado (*suplemento de 5,00€*)

**Postre y Pan.** (Bebida no incluida)

**Precio 28,00€ IVA incluido**

\* La almendra caramelizada es opcional

El menú es individual NO puede ser compartido