

MENÚ DEGUSTACIÓN

Para comenzar:

Huevo trufado a baja temperatura sobre migas y caldo de jamón

De la huerta:

Ensalada de trompetas y bacalao con vinagreta confitada

De las poteras:

Txípirones al estilo Pelayo con pinceladas de su tinta

Del mar Cantábrico:

Merluza a la parrilla con vinagreta de pimientos y miel

De la dehesa:

Cochínillo asado con salsa de naranja y fruta de la pasión

La tentación:

Torríja caramelizada con helado de yogurth

P.V.P. 45,00 € + IVA