



Menú degustación tradicional 2020

Bienvenida

--

Rillettes de pato, manzana ácida y sus tostas

--

Crema de aguacate, naranjas del Valle, nueces, costrones y huevas

--

Calamares rellenos en su tinta negra y arroz

--

Bacalao confitado, salsa Vizcaína y verduritas crujientes

--

Rabo de toro al estilo tradicional, crema de patata y su propio jugo

--

Semifrío de naranja, chocolate, vainilla y menta

Menu maridado con:

Blanco D.O. Valdeorras "Pazo de Seoane, albariño, loureiro, caiño y treixadura"

Tinto D.O. Ribera del Duero "Melior, crianza"

Agua, cerveza, refrescos y café.

Precio. 50€/ Iva incluido