

## Menú 32€

**Aperitivo:** croquetita de jamón ibérico

### **Entrantes para compartir**

Surtido de ibéricos de bellota Montellén

Ensalada de solomillo ibérico escabechado

Cazurrillo (timbale de morcilla de León, huevo y patatas)

### **Segundos (a elegir uno de ellos)**

Merluza al horno con patata panadera

Bacalao con tomate

Cachopo de ternera morucha al estilo Montellén

Hamburguesa de morucha a la brasa con crema de queso fundido, pepinillo, cebolla confitada y patatas fritas

### **Postre casero**

Tarta de queso

Pan, agua, vino DO Ribera LuzMillar roble (una botella por cada 3 pax) y café

## Menú 37€

**Aperitivo:** filete ruso con salsa kimchi y champiñones

### **Entrantes para compartir**

Surtido de ibéricos de bellota Montellén

Ensalada de bacalao ahumado, naranja y granada

Arroz negro a la carbonara

### **Segundos (a elegir uno de ellos)**

Merluza en salsa verde con langostinos

Bacalao al ajo arriero

Abanico ibérico a la parrilla con su guarnición

Secreto ibérico a la parrilla con su guarnición

### **Postre casero**

Flan de turrón

Pan, agua, vino DO Ribera LuzMillar roble (una botella por cada 3 pax) y café

## **Menú 42€**

**Aperitivo:** crema de calabaza

### **Entrantes para compartir**

Jamón ibérico de bellota "Montellén" al corte

Carpaccio de ternera morucha con lascas de foie y pistachos

Cocochas de bacalao con huevos fritos

### **Segundos (a elegir uno de ellos)**

Bacalao al pil pil

Rape alangostado con su guarnición

Lagarto de ibérico a la brasa con su acompañamiento

Pluma de ibérico a la brasa con su acompañamiento

Entrecot de ternera morucha a la parrilla con su guarnición

### **Postre casero**

Coulant de chocolate (para cada 3pax) y vasito de sorbete de frutos rojos (individual)

Pan, agua, vino DO Ribera LuzMillar crianza (una botella por cada 3 pax) y café

## **Menú Degustación 47€**

### **Entrantes**

Jamón ibérico de bellota "Montellén" al corte

Crema de marisco con centollo

Foie relleno de membrillo con confitura de mango y cardamomo

Boletus con langostinos y albahaca

### **Segundos**

Tataki de atún rojo con salsa de soja

y

Chuletón de ternera morucha a la parrilla

### **Postres**

Carpaccio de piña con helado de violeta

Pan, agua, vino Ribera LuzMillar crianza (una botella por cada 3 pax) y café

\*precios por persona e iva incluido