

MENU 1

Entrantes a compartir cada 4 personas

Nachos con pico de gallo, guacamole tradicional, crema agria y salsa cheddar

Chopitos fritos a la andaluza con almendra laminada y mayonesa de ajo tostado

Segundo plato individual a elegir

Costillas cocinadas a baja temperatura, ahumadas con nuestra salsa barbacoa, ron y miel

Lasaña de ternera con pasta wonton, bechamel de coco y tomate de gouchujang

Merluza de pincho a la brasa con crema de apionabo y calabaza

Postre

Brownie de chocolate con toffe y helado de vainilla

Bodega

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Ribera del Duero

38€

(Pan y agua incluidos)

MENU 2

Entrantes a compartir cada 4 personas

Ensalada de salmón marinado con una base de tomate asado, calabaza confitada y guacamole

Saumai de gambas con salsa agripicante y crema de ajo tostado

Arroz meloso de setas

Segundo plato individual a elegir

Entrecot de ternera gallega a la brasa, madurada 45 días con patatas y chimichurri

Bacalao a la brasa acompañado de pil-pil, parmentier de patata y pochado de repollo y cebolla

Canelón de capón cocinado a baja temperatura y napado en salsa gwandong de mostaza

Postre

Brownie de chocolate con toffe y helado de vainilla

Bodega

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O Ribera del Duero

44€

(Pan y agua incluidos)

MENU 3

Entrantes a compartir cada 4 personas

- Ensalada de alcachofas a la brasa con yema trufada
- Buñuelos de pulpo en salsa de tinta y almendra tostada
- Arroz meloso de camarón rojo con su propio carpaccio

Segundo plato individual a elegir

- Entrecot de ternera gallega a la brasa, madurada 45 días con patatas y chimichurri
- Carrillera de atún rojo a la brasa con verduras asadas y parmentier de patata
- Albóndigas de jabalí con demi-glace de caza

Postre

Tarta de queso 

Bodega

Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O Ribera del Duero

48€

(Pan y agua incluidos)

HacheQín

MENU 4

DEGUSTACIÓN

HariQú

HibériQo meloso de carrillera, crujiente de oreja,
bizcocho de setas y merengue italiano flambeado

Gofre de oreja acompañado de steak tartar, yema
ahumada y un toque de guacamole

Arroz meloso de camarón rojo con su propio
carpaccio

Solomillo a la brasa con salsa perigord de
trompetas de la muerte, foie y golosinas de
trompeta

Sorbete de temporada

Lemon Pie

Bodega

Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O Ribera del Duero

64€

(Pan y agua incluidos)