

**Menú León de Oro**

**\*Para compartir**

*Setas de temporada a la sartén con mantequilla*

*Zarangollo extremeño con ventresca*

*Selección de croquetas artesanas:*

*-de jamón ibérico de bellota*

*-de cocido madrileño*

*-de bacalao y espinacas*

**Segundo a elegir**

*Lubina a la plancha con coliflor en texturas*

*o*

*Chuletón de Ávila 1kg con patatas fritas y pimientos de Guernica\*\**

**Postre**

*Arroz con leche estilo asturiano*

**\*\*\*Vinos**

*Tinto*

*Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero. Tempranillo*

*Blanco*

*Polvoretel D.O. Bierzo Godello*

*Agua, pan y café o infusión*

*59.00 € por persona (IVA incluido)*

*\*1 plato por cada 3 comensales*

*\*\*1 plato por cada 2 comensales*

*\*\*\*1 botella de vino por cada 3 comensales*