

Menú Enotaberna

***Para Compartir**

Ensalada de espinacas, quinoa, crujiente de chía y frutos secos

Tortilla melosa de bacalao confitado

Selección de croquetas mixtas:

De carrilleras

De espinacas y bacalao

De jamón de bellota

Segundo a elegir

Chipirones con pisto y aceite de perejil

o

Secreto ibérico con chimichurri, patata rota especiada a las hierbas y piña al ron

Postre

Torrija en brioche, crema inglesa y azahar

**** Vinos**

Tinto

Arnegui D.O. Rioja, Tempranillo

Blanco

Vidilla D.O. Rueda, Verdejo

Agua, pan y café o infusión

39.00€ por persona (IVA Incluido)

*1 plato por cada 3 comensales

**1 botella de vino por cada 3 comensales