



MENU 3

Aperitivo...

Setas gratinadas con espuma de all-i-olí de miel.

Comenzamos...

Crema de castañas blandeadas.

Zamburiñas a la plancha gratinadas con salsa holandesa.

Pulpo en dos cocciones sobre patata arrugada, aceite de chorizo, pimentón y salsa agría.

Para seguir...

Bacalao confitado a baja temperatura sobre ajo arriero y píl-píl de boletus.

Continuamos...

Pluma ibérica a la parrilla con rratatouíle y reducción de moscatel.

Y para terminar...

Brownie de chocolate y queso con helado de queso fresco.

BEBIDAS

Agua, refresco y cerveza.

Edulís D.O.C Rioja, cza 2014

Precio del menú por persona 45 euros IVA incluido

Imprescindible solicitar reserva previa en www.restaurantelasidreria.es

91 634 73 61 - 691 481 289