

ME *invierno* NU



Aperitivos

Ravioli de boletus con crema de coliflor y aceite de albahaca
Cazuelita de caparrón riojano con chorizo

Principal

Crema de calabaza con pan de pipas

Segundos (medias raciones)

Merluza a baja temperatura
con salsa de sopa de ajo y crujiente de rúcula
Solomillo de vaca a la brasa con pimientos de Navarrete

Postre

Hojaldre de manzana con chocolate al vino.

Maridaje de Vinos

Traslascuestas Rosado Fermentado en Barrica

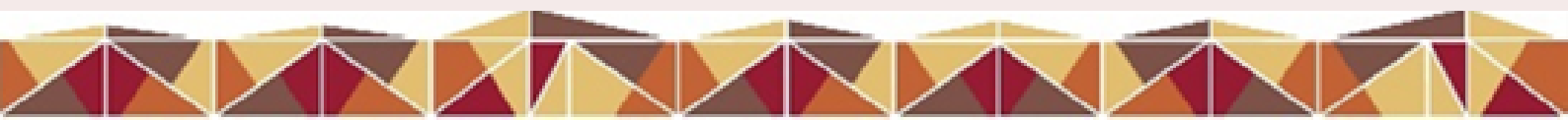
FyA 8

FyA Tinaja Crianza

55€

INCLUYE

Café, agua y pan.



ME *winter* NU



Appetizers

Boletus ravioli with cauliflower cream and basil oil
Traditional Rioja bean stew (caparrón) with chorizo

Starter

Pumpkin soup with seeded bread

Main dishes (half portions)

Low-temperature hake with garlic soup sauce and crispy arugula
Grilled beef tenderloin with Navarrete peppers

Dessert

Apple puff pastry with chocolate in wine.

Wine Pairing

Traslascuestas Rosé Barrel Fermented

FyA 8

FyA Tinaja Crianza

55€

INCLUDES

Coffee, water and bread.

