

MENÚ SEMINCI 70

PRIMERO 2 PLATOS DEGUSTACIÓN

- Flor de alcachofa confitada en AOVE con virutas de jamón ibérico y perfumadas con aceite de trufa blanca y
- Risotto de setas silvestres y boletus de temporada

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Entrecot de ternera a la plancha o con salsa roquefort
- Rape rebozado en salsa de carabineros con gambas y mejillón

POSTRE

- Brownie de chocolate del Talavera sobre cobertura de chocolate
- Tarta de queso del Talavera

FIRST COURSE TO CHOOSE FROM

- Artichoke flower confit in olive oil with shavings of iberian ham and perfumed with white truffle oil
- Mushroom and boletus risotto

SECOND COURSE TO CHOOSE FROM

- Grilled veal entrecôte or with roquefort sauce
- Battered monkfish in carabineros sauce with prawns and mussels

DESSERT

- Talavera brownie with chocolate coating
- Talavera cheesecake

PVP. 30,00€ (IVA INCLUIDO)

PVP. 30,00€ (VAT INCLUDED)

Vino de la casa, agua, gas y pan. Café o té.
House wine, water, gas and bread. Coffee or tea.