



## MENÚ SEMINCI 71

### PRIMER 2 PLATOS DEGUSTACIÓN

- Flor de alcachofa confitada en A.O.V.E. convirutas de jamón ibérico y perfumadas con aceite de trufa blanca
- Rissoto de setas silvestres y boletus de temporada

### SEGUNDO PLATO

- Entrecot de ternera a la plancha o con salsa roquefort
- Rape (con piñones de Pedrajas de San Esteban) en salsa de carabineros con gambas y mejillón

### POSTRE

- Torrija tradicional con helado de leche merengada (ganadora del 1º concurso nacional de la torrija)
- Tarta de queso del Talavera

### FIRST COURSE

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

### SECOND COURSE

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

### DESSERT

- Traditional Spanish torrija with merengada milk ice cream (winner of the 1st national torrija contest)
- 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.