



**Precio 50€**  
IVA incluido

## **Menú Degustación Ábside 2022.**

### **Entrantes fríos**

Tartar de trucha del rio Borosa con toques anisados y de montaña.

Carpaccio de presa ibérica de bellota 100% con vinagreta antigua y queso de oveja rallada.

Milhojas de queso fresco, membrillo y sardina ahumada.

### **Entrantes calientes**

Huevos a la flamenca: Huevo a los tres minutos con productos de matanza y pimientos en texturas.

Alcachofa confitada en a.o.v.e al natural con foie a la plancha.

Buñuelo de bacalao con ali oli y polvo de pistacho.

### **Pescado**

Corvina al horno con arroz salvaje guisado en caldo de sus espinas.

### **Carne**

Lomo de ciervo de nuestras sierras a la parrilla con ajo atao y verduras salteadas.

### **Postre**

Tarta de queso al horno con base de chocolate blanco y helado de fresa.

**Pan y 2 bebidas incluidas.**