

LASADOR

MENÚ OCTUBRE

FIN DE SEMANA

1º Plato a elegir

Crema de tubérculos con raviolis de confit de pato.

Arroz de setas y hongos con carpaccio de boletus y queso trufado.

Carpaccio de bacalao con crujiente de quisquillas, alcaparrones fritos, ali-oli cítrico y aderezo thai.

2º Plato a elegir

Orejas de cochinillo ibérico crujiente con flores de alcachofas fritas, remolacha encurtida en vinagreta de limón y miel y karim de piñones.

Salmón con puré de zanahorias, zanahorias baby encurtidas en café, croquetas de boniato y pétalos de cebolla.

Osobuco de ternera con parmentier de patata, coles de Bruselas y crujiente de patata.

Postre

Tarta especial con helado.

Bodega

Tinto de la Ribera del Duero

Agua mineral, café y pan

Precio: 34 € pax (IVA incluido)

No se incluyen cervezas o refrescos.

A este menú puede agregar **LECHAZO ASADO IGP** para mínimo de 3 comensales por 12€ por persona.