

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Puerros confitados con bechamel  
de Montefriño y picada vegetal



Canelón de pularda con bechamel trufada



Solomillo de atún de Almadraba  
guisado al PX y chirivía



Magret de pato con pera al vino tinto  
y frutos rojos



Queso Montefriño curado



Plátano asado, almendra y helado  
de dulce de leche



Nuestro pan artesano de levadura de cerveza  
ECO y harina ECO molturada a la piedra



**52 € p.p.**

IVA incluido

Solo mesas completas

Maridaje de bodega especial

**18 € p.p.**

IVA incluido