



ENTRE LÍAS

MENÚ DEL CHEF



A compartir para cada cuatro comensales

Ensaladilla de txangurro con pulpo, melva y langostinos

Torreznos de Soria con parmentier trufada

Gamba blanca de Huelva al ajillo o fritas

Croquetas caseras de pringá de nuestro cocido madrileño

Plato principal a elegir, carne o pescado

Carne:

Solomillo de cerdo ibérico a baja temperatura con velo de su panceta y salsa reducida de sus jugos

Pescado

Lomo de merluza en salsa verde con gamba blanca de Huelva



Postre

Tarta de tres quesos y gel de frambuesas

Bebida incluida: cerveza, agua, vino tinto crianza o blanco verdejo y refrescos

53 €



100 %

