



Menú Especial “Noches de Zarzuela”

Empezaremos con

Trigueros a la plancha con salmón ahumado

Croquetas de txangurro con mermelada de tomate

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada

Revuelto de bacalao con crujiente de puerros

Como plato principal

Jarrete asado al horno de leña con patata panadera

Y como broche final

Tarta Selva Negra

Café o infusión

* * *

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja

agua mineral, cerveza o refresco

Precio Cena y Espectáculo por persona: 65,00€
iva incluido