

MENU SAN JOSE 2019

ENTRANTES

Selección de ibéricos de Guijuelo y queso puro de oveja

Ensaladilla de sepia y rape

Alcachofas con crema de marisco y gambas

Pulpo braseado sobre pure de trufa blanca y negra

PLATO PRINCIPAL

Arroz a elegir

(los arroces se preparan al fuego de leña, máximo dos clases de arroz diferente por mesa)

POSTRE

Sufle con fresas y glaseado de lima

Bodega

Café

PRECIO: 37,00€

* *el precio no incluye ni copas ni licores*

* *por hacer cualquier cambio de artículo del menú por otro se le cobrara el importe entero del mismo*