

## Menú San Esteban '20



### Primero a elegir:

*Canelón de pato con setas y puerros*

*Ensalada tibia de pulpo con virutas de jamón y tomates secos*

*Coca de recapte con queso brie, roquefort, cebolla caramelizada y tomates cherry*

*Mollejas crujientes sobre quinoa en salsa de vino (Rioja-crianza)*

### Segundo a elegir:

*Risotto de langostinos con esencia de cítricos y pomodori secchi*

*Tataki de atún salvaje con guacamole y emulsión de maracuyá*

*Pierna de cordero en su jugo, a cocción lenta, sobre cama de polenta y con costra de queso de cabra y menta*

*Entrecot a la brasa con puré de calabaza y salsa de roquefort*

### Postre casero a elegir:

*Crema catalana*

*Tarta de calabaza*

*y Café*



### 1Bebida por persona:

*Copa de tinto Rioja crianza*

*Copa de vino blanco Somontano*

*Copa de Cava Brut Nature*

*Refresco*

*Copa de cerveza*

**40€**

*IVA incluido*