



Menu degustación diciembre

Tosta de queso fresco, foie de pato y cebolla caramelizada con miel.

Vino Rosado.

Ensalada de coles de la sierra.

Vino Blanco Regantío.

Potage de habichuelas con langostinos.

Tinto Expresión.

Sorbete de limon

Solomillo de cerdo con salsa de champiñones

Tinto Cuvee.

Tarta de turrón

Tinto dulce Alberite.
