

MENÚ EJECUTIVO

Aperitivo del chef

Primero a elegir:

Ensalada Ciudad de Burgos

Morcilla de Burgos con pimientos del piquillo

Salteado de verduras con salsa teriyaki, cacahuets y dados de salmón

Concha del peregrino rellena de marisco con muselina de almendra

Sopa de cebolla con pan de ajo y queso gratinado

Hongos confitados en papada Ibérica, huevo a 63°C y espuma de patata

Segundo a elegir:

Cordero lechal asado

Entrecot a la plancha con pimientos del piquillo

Carrilleras de ternera estofadas al Pedro Ximénez

Chipirones guisados en salsa de azafrán con ñoquis

Bacalao confitado con pil-pil de ajo negro y verduras salteadas

Merluza, vinagreta de tomate, avellana y salsa pesto

Postre a elegir:

Queso de Burgos 2.0

Pañuelo de chocolate blanco: Bizcocho de almendra,
mousse de yogurt y corazón de frambuesa

Coulant de chocolate negro y helado de avellana

Torrija caramelizada con sopa de chocolate blanco y helado de mango

Pan y agua incluidos

23,00 €

VINOS RECOMENDADOS PARA EL MENÚ

El marido de mi amiga	11,00€
Riscal 1860	12,50€
B.E.A. (Brut nature)	14,00€
De Chiripa	16,00€
Garnacha Fosca del Priorat	20,00€