



Otro rollo

EL PECADO DE ARAHY

APERITI O

Cereza de foie “Trampantojo”
Anchoa de Santoña 000 sobre pan y tomate crema
Ensaladilla casera y cremosa con Atún Rojo
Dados de Atún Rojo picantes

PRIMER PASE

Alcachofas plancha, foie de pato y queso Payoyo

SEGUNDO PASE

Milhojas con bogavante asado y jugo cremoso de carabinero

TERCER PASE

Canelón de boletus, foie de pato plancha y su salsa trufada

CUARTO PASE

Tiradito de Atún Rojo, guayaba caramelizada y wasabi king

QUINTO PASE

Corte de Angus a la brasa, foie y a la plancha

Por lo extenso de este menú degustación, se limita su horario
a las 14:30 h. en almuerzo y a las 21:30 h. en cenas.
Este menú se servirá exclusivamente a mesa completa.

Precio por persona 90,00
Servicio de aperitivos en mesa 4,00
10 % Iva incluido

MENÚ SIN COMPLICACIONES

Aperitivo + Entrante + Principal
(Consultar)

42,00
10 % Iva incluido

PARA ELEGIR

Jamón ibérico 100 % bellota cortado a cuchillo	34,00
Cereza de foie “Trampantojo” (Unidad)	4,00
Doble anchoa 000 de Santoña sobre pan y tomate crema (Unidad)	7,00
Tacos de Atún Rojo Arahy (Unidad) (IMPRESINDIBLE)	8,00

Alcachofas en flor a la plancha y queso Payoyo	24,00
Ensaladilla casera y cremosa con Atún Rojo	25,00
Canelón de boletus, foie de pato plancha y su salsa trufada	28,00
Milhojas con bogavante asado y jugo cremoso de carabinero (IMPRESINDIBLE)	28,00

Tiradito de Atún Rojo, guayaba y wasabi king	34,00
Dados de Atún Rojo picantes, salsa Countach (IMPRESINDIBLE)	37,00
Callos como los hacía mi madre (Dª Amalia)	36,00
Corte de Angus a la brasa, foie y a la plancha	42,00

Servicio de aperitivos en mesa 4,00
10 % Iva incluido

POSTRES

Nuestra Torrija con helado de canela “Doña América”	11,00
“La Bailona” tarta de queso. Imprescindible	11,00
Flan de coco casero y muy cremoso	10,00
Selección de quesos	18,00

10 % Iva incluido