

*Bodegón Azoque*



*Menú Especial*

*Entrantes:*

*Croqueta de jamón Ibérico con su Lamina*

*Cecina de León Ahumada y Picual Temprano*

*Zamburiñas de la Ría a la Plancha*

*Tomate Rosa con Ventresca de Bonito*

*Montadito de Tartar de Salmón y Salsa de Ostras*

*Segundo Plato a Elegir:*

*Presa de Ibérico Salpimentada a la Plancha*

*Steak Tartar al Estilo Tradicional*

*Entrecote de Añejo y Sal de Carbón*

*Tataki de Atún Sobre Parmentier*

*Bacalao Gratinado a la Crema de Ajo*

*A nadie le Amarga un Dulce...*

*Leche Frita Sobre Crema de Galleta y Helado de Turrón*

*Bodega:*

*D.O. Ribera del Duero, Tamaral Roble, Agua Mineral, etc...*

*Precio: 45,00 €*

*( Como Cortesía de la Casa Surtido de Licores Nacionales )*