

Menu Maridaje.

PRIMEROS A ELEGIR:

- *Ensalada de queso de cabra a la plancha con frutos rojos.
- *Ensalada de crujiente de langostino.
- *Verduras frescas salteadas.
- *Arroz salteado con hongos.
- *Revuelto de hongos de temporada.

SEGUNDOS A ELEGIR:

- *Entrecot de buey con patatas y pimientos del piquillo.
 - Confit de pato con dulce de manzana y grosellas.
- *Bacalao de las Faroe confitado con patatas panaderas.
- *Merluza del Cantábrico con refrito tradicional.

POSTRE A ELEGIR:

Entre la carta de postres.

Este menú incluye la elección de Sidras de DENOMINACIÓN DE ORIGEN dentro de nuestra amplia CARTA DE SIDRAS.

SIDRA DENOMINACION DE ORIGEN

(MAX1B.POR PERSONA), AGUA Y PAN.

Opción de vino crianza Señorío de Sarria (máximo ½ botella)

www.ibailur.com

943 33 52 55