

# ENTRANTES

Ensalada de langostinos en maraña de lechugas con guacamole y crujiente de arroz en salsa de trufas y nueces.

Canelon XL de pollo de corral, foie y trufa en cama de setas silvestres salteadas y crema fina de chilindron.

# SEGUNDOS

Carrilleras de ibérico confitadas a baja temperatura , puré de calabaza natural y salsa de PX.

Lomo de merluza relleno de centolla en cama de chipirones con salsa de carabineros y finos hilos de puerro crujientes.

# POSTRE

Tarta de queso de la Viña con cutis  
de frambuesas y helado  
de violetas.

Blanco y tinto del campo de Borja  
Aguas minerales

30 € iva incluido.

