

## **6.- MENÚ DURANGO**

### **Para Empezar**

Aperitivos del Asador

### **Entrantes al centro para compartir**

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Plato de Cecina Ahumada de Astorga

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Nécoras

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

### **Para Continuar**

Bacalao al Pil Pil

### **Para Terminar**

Solomillo de Ternera con Foie y Salsa de Oporto

### **De Dulce**

Piña Asada a Baja Temperatura con Helado de Vainilla

Cafés, Dulces y Chupitos

Para Mojarlo todo:

Un Aperitivo de Entrada por personas Cerveza, Refrescos, etc...

De Vino Blanco Rueda Verdejo El Gordo del Circo 2021

De Vino Tinto Rioja Ribera del Duero Aster crianza 2016

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

**PRECIO POR PERSONA 64.00 € IVA INCLUIDO**

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

### **NOTA IMPORTANTE:**

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar un 10% (aproximado) del importe total de la factura. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.